ANNO XXV — Roma, 16 Agosto 1929 - VII — FASCICOLO 570

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

La "Patria degli Italiani" di Buenos Ayres e la "Rivista Agricola"

L'*Eco della Stampa* — il solerte ufficio di ritagli di giornali di tutto il mondo — ci ha segnalato in questi giorni un lungo e molto interessante articolo comparso il 6 luglio scorso sulla *Patria degli Italiani* di Buenos Ayres, intitolato « *Sobre el carácter de la explotación agraria* », il quale trae argomento dal nostro articolo: « *L'agricoltura non sarà mai abbastanza difesa* » pubblicato sulla *Rivista Agricola* del 16 maggio scorso (fascicolo 564).

L'articolista della *Patria degli Italiani* — il grande giornale che è fiaccola antica e luminosa di italianità oltre oceano, e che tiene alto il prestigio del nostro paese, non solo fra il milione e mezzo di connazionali che vivono nella Repubblica Argentina, ma anche fra gli altri Stati latini d'America, ove è pure largamente diffuso — è il signor Roberto Campolieti.

Egli comincia il suo articolo col riprodurre la prima parte di quanto noi scrivemmo sulla *Rivista Agricola* del maggio scorso, per trarne argomento ad una lunga ed assennata digressione su quello che è e su quello che dovrebbe essere la coltivazione agraria e lo sfruttamento della terra nella sua grande Repubblica latina, prevalentemente latifondista.

Dice il Campolieti che nel nostro articolo ci sono osservazioni piene di buon senso e degne di fede, dalle quali si possono trarre conseguenze di carattere sociale molto importanti ». E pare, in fondo, che egli si dispiaccia che noi queste conseguenze non abbiamo tratto.

Ma questa non era la nostra tesi. Noi volevamo soltanto combattere la balorda pretesa di coloro che si meravigliano delle saggie e grandiose misure di cura, di tutela e di finalmente tangibili aiuti, che il Governo di Mussolini accorda all'agricoltura, misure che a quei critici paiono eccessive, per lo meno di fronte a quanto si fa per l'industria e per il commercio. Come se questi ultimi due rami dell'economia nazionale non fossero stati, per l'addietro, i beneficiari nababbi e gaudenti della parte del leone!....

Ma noi non avevamo menomamente da trarre deduzioni di indole economica e sociale, perchè non adombrammo neppure la grossa questione della grande o piccola coltura, dell'estensivo sfruttamento industriale della terra o del suo frazionamento famigliare, con la coltivazione di tutti i prodotti necessari al contadino.

Roberto Campolieti entra invece in pieno nella grossa questione di colture estensive ed intensive, per cui il grande giornale in cui collabora ha già combattute lunghe e tenaci battaglie, e si schiera nettamente in favore della piccola proprietà mettendo come punto di partenza il concetto, socialmente e moralmente assai lodevole, che il contadino che lavora la sua terra deve avere non una capanna di terra, attorno a cui non c'è possibilità di allevare polli e coltivare le verdure occorrenti alla famiglia, ma « una casa permanente, costruita con materiale solido e igienico, bella, piacevole e adorna di fiori... ».

Nella qual casa — aggiunge il Campolieti — la donna contadina avrà il suo regno, installandovi attorno adeguatamente il pollaio, il porcile e, se possibile, la conigliera e l'orto con tutto il resto che è indispensabile ai bisogni di vita della famiglia.

Insomma... un vero *Campo lieto* vuole l'ottimo Campolieti. Ed è logico, ed è giusto ed è igienicamente e socialmente morale.

* * *

Ma il valoroso collega argentino trae anche dal nostro articolo e dalla situazione agricola del suo paese un confronto ed una deduzione, che è per noi italiani molto confortante e lusinghiera.

Egli porta, cioè, ad esempio l'Italia agli altri paesi, sia per i sistemi di coltivazione e sia per la tutela che viene data all'agricoltura. « Ciò che avviene in Italia — scrive l'articolista della *Patria* — da quando l'On. Mussolini ha rimesso l'ordine nelle legislazioni, nelle opere pubbliche, nel credito, nella normalizzazione dei prezzi, ecc. ecc. è degno di esempio. Nel nostro paese, nel momento attuale, non c'è un solo cittadino che non sia convinto che l'agricoltura nazionale ha bisogno di aiuto e di nuovo orientamento. E ciò nonostante non c'è nessun indizio che si voglia fare qualcosa di pratico ».

E più oltre, a titolo di conclusione, il Campolieti scrive: « In definitiva, colla sola valorizzazione delle terre, gli uomini e la società diventano giocattoli del destino. Invece, valorizzando gli uomini, si arriva alla vera grandezza sociale. E ciò che abbiamo visto in Italia viene a dimostrare una volta di più la sicurezza del nostro si-

stema e la bontà della propaganda che stiamo facendo da anni ».

Notisi ancora che, più innanzi nell'articolo, il Campolieti aveva indirettamente reso omaggio alla grande ruralizzazione pratica e morale, pensata e voluta nel nostro paese da Benito Mussolini, facendo queste saggie affermazioni:

« Mentre tutti (in Argentina) pensano solo a sfruttare e valorizzare la terra, noi pensiamo anche al lavoratore nella famiglia e nella società. Nel primo caso si arriva all'urbanesimo, alla speculazione, allo spopolamento delle campagne, alla crisi sociale. Nel secondo si pensa al profitto e agli sforzi degli agricoltori, alla installazione famigliare nella terra, alla cooperazione di tutti gli strati sociali, e finalmente a uno stato di felicità collettiva, che permette la realizzazione di tutte le aspirazioni di un paese ».

Come si vede qui c'è una deduzione ed una aspirazione socialistoide (che, del resto, l'autore non ha nascosta in un punto dell'articolo, in cui accenna ad agricoltori che diventano i padroni della terra e che producono il bastevole per la famiglia), deduzione od aspirazione che non si è realizzata in Italia e che certo non è ora nei postulati dell'On. Mussolini.

Ciò non toglie che l'articolista della *Patria degli Italiani* non si compiaccia sinceramente delle trasformazioni che, in fatto di agricoltura, stanno avvenendo in Italia, sia per opera dei coltivatori e dei proprietari, come, sopratutto, per opera del nostro Governo.

E di questa autorevole constatazione, che ci viene d'oltre oceano, noi sentiamo l'orgoglio e la gioia, e ne apprezziamo tutto il valore.

Corio Canavese (*Torino*).

C. A. CORTINA.

L'INVECCHIAMENTO DEL COGNAC

I VARI SISTEMI DI INVECCHIAMENTO DEL COGNAC. — Il Cognac può invecchiare per via *naturale* o con processi rapidi od *artificiali*. Tanto l'uno quanto l'altro sistema presentano dei vantaggi e degli inconvenienti che è bene esaminare.

I vantaggi del *sistema naturale* consistono, principalmente, nella finezza del prodotto che si ottiene, se però il bottame adoperato all'uopo risponde ai requisiti che più sotto si studieranno. Conseguenza di questo vantaggio è la possibilità di poter mettere in commercio buone marche di prodotto, e quindi la facilità di poter conquistare nuove piazze di smercio. Le vere marche di Cognac delle Charentes sono prodotte col sistema naturale di invecchiamento.

Però questo sistema ha degli inconvenienti principalmente economici, che spesso lo rendono non attuabile da tutti gli industriali; questi inconvenienti sono: 1° la lunga durata dell'invecchiamento (da 5 a 25 anni, a seconda delle marche che si desiderano ottenere); 2° il calo abbastanza rilevante a cui si va incontro; 3° il grande impiego di capitali infruttuosi, sia per l'accumulo della materia prima, sia per la grande quantità di bottame che serve all'uopo. Conseguenza logica di tutto questo è l'elevato prezzo del prodotto, in modo da non poterlo rendere accessibile a tutte le classi.

Il *sistema artificiale* invece, quantunque non presenti il vantaggio tecnico della buona stagionatura naturale, poichè i prodotti che si ottengono non possono raggiungere mai il grado di finezza di quelli naturali, e quantunque richieda una susseguente *manipolazione* (*affinamento*), molto più accurata, non ha gli inconvenienti economici del sistema naturale, ed è perciò seguito dalla maggior parte degli industriali odierni. Infatti con i vari processi d'invecchiamento artificiale, la maturazione dell'acquavite si ottiene in poco tempo (sono sufficienti pochi mesi), il calo che si verifica è poco, non occorrono molti capitali per il bottame (poichè l'acquavite si può imbottigliare subito) e nemmeno si va incontro all'ammortamento degli interessi dei capitali per lunghi anni, come avviene coll'invecchiamento naturale.

I Cognacs che ordinariamente si trovano in commercio sono quasi tutti invecchiati artificialmente. Ciò non toglie però che il sistema naturale non sia da raccomandarsi; basta il solo vantaggio della finezza dei prodotti per preferirlo a quello artificiale. E' appunto per questo che se ne tratterà nel presente lavoro.

CONDIZIONI NECESSARIE PER L'INVECCHIAMENTO NATURALE. — Queste sono diverse, ma la più importante è la presenza dell'ossigeno.

Questo deve avere la possibilità di infiltrarsi tra i pori delle doghe delle botti, per poter esplicare la sua azione modificatrice su tutta la massa dell'acquavite. La cantina d'invecchiamento del Cognac deve avere una temperatura utile per tali modificazioni, le quali si manifestano tanto più rapidamente, quanto più elevata è la temperatura, per cui, a priori, una temperatura alta dovrebbe essere la condizione migliore; ma siccome un invecchiamento rapido è sempre a scapito della finezza del prodotto, perchè gli eteri che si ottengono sono meno fini, mentre una temperatura bassa prolunga di molto la durata utile dell'invecchiamento, così è bene non eccedere, sia nell'uno che nell'altro verso, e quindi occorre mantenere l'acquavite in un ambiente di 12 a 15° c. e non più, facendo in modo che questa temperatura sia pressochè costante.

Dell'elettricità, dell'azione dell'ozono (ozonizzazione), e delle elevate temperature, non si scrive, perchè queste entrano nell'argomento dell'invecchiamento artificiale del Cognac.

BOTTI DA COGNAC. — Dalla qualità del legno delle botti da Cognac, dipende principalmente la riuscita del medesimo, poichè questo, nella sua permanenza, deve ricevere dal fusto le sostanze che, allo stato d'acquavite, non possiede, e per le quali sostanze si rende bene accetto ai consumatori; i cardini quindi del buono invecchiamento del Cognac sono: eteri e sostanze estrattive del legno.

Il legno nei riguardi della costruzione delle botti da invecchiamento del Cognac, mentre deve possedere quella determinata quantità e qualità di materie estrattive cedibili all'acquavite in modo da migliorarla, mentre deve permettere la continua e lenta azione dell'ossigeno sull'acquavite, deve nel contempo evitare un forte calo, per non rendere il prodotto troppo costoso.

I diversi trattatisti sono quasi tutti d'accordo nell'assegnare al legno di *Quercus ilex* L. detto comunemente *leccio*, il primato per la fabbricazione delle botti da Cognac, e ciò perchè, oltre al fatto che questo legno è spesso ed è a fibra compatta « *esercita migliore influenza sul sapore del Cognac* » (1). Questa opinione è pienamente condivisa dal prof. Mingioli, il quale cos

(1) DAL PIAZ ANT.: *Fabbricazione del Cognac e dello spirito di vino*. Milano 1892.

L'ARTE DI GUIDARE L'AUTOMOBILE

E' il titolo di un importante libro testè uscito nella sua terza edizione rifatta.

L'Autore - Ing. ERNESTO TRON, Direttore della Scuola Conduttori dell'Automobile Club di Torino - **in esso insegna, in forma chiara e facile, come acquistare padronanza del volante e della macchina, e come provvedere alla sua buona manutenzione. E' un libro pratico e prezioso indispensabile ad ogni automobilista. Contiene il nuovo**

CODICE STRADALE

commentato, le cause ed i rimedi delle " pannes „ le tabelle della cilindrata, delle ammende, della velocità oraria, delle distanze chilometriche, delle strade principali, ecc.

400 pagine - 100 illustrazioni L. 15

Chiederlo nelle principali librerie o direttamente a:

S. LATTES & C. Editori - TORINO

La concia del grano da seme a secco con

POLVERE CAFFARO

fatta subito dopo la trebbiatura, preserva il grano dagli insetti e lo immunizza dalla carie

Mescolare intimamente per ogni quintale di grano da seme grammi 250-300 di

Polvere Caffaro

Società elettrica ed elettrochimica del Caffaro

Anonima Capitale L. 21.000.000

MILANO

ebbe ad esprimersi in una delle sue lezioni di tecnologia agraria: « *Si preferisce a tal uopo* (per fare le botti da Cognac) *il legno di leccio che è un poco tannico, di una tessitura non molto fitta, e poco poroso* ».

Le altre essenze del genere *Quercus* sono adoperate anche esse. Il *Q. Robur* L. per importanza viene immediatamente dopo il leccio, ed i prezzi elevati con cui vanno in commercio i famosi *roveri di Slavonia, di Bosnia,* ecc. stanno a dimostrarlo.

Secondo la tessitura più o meno compatta del legno, si dà alle doghe un minore o maggiore spessore. Anche la capacità che dovrà avere il fusto, esercita influenza sullo spessore delle doghe, per cui in linea generale si può dire che, quanto più compatto è il legname e più piccola dovrà farsi la botte, tanto meno spesse si faranno le doghe, e viceversa; ciò si deve fare non solo per ragione economica, ma anche per facilitare l'azione dell'ossigeno esterno sull'acquavite del fusto.

Le botti perciò non debbono essere nè troppo voluminose, per non protrarre molto la durata dell'invecchiamento, nè troppo piccole, per non andare incontro a gravi perdite per il calo che si verifica, quantunque con ciò si ottenga un invecchiamento più rapido, che però torna a scapito della qualità del prodotto.

Le dimensioni utili delle botti da Cognac debbono essere tali da dare una capacità variabile dai 250 ai 500 litri e non più.

Le botti più ampie, di parecchi Hl., quantunque adottate, non sono certamente da raccomandarsi: in alcuni stabilimenti queste sono adoperate per porvi il Cognac dopo il primo anno d'invecchiamento fatto passare in fusti di 5 a 6 Hl.

Le sostanze che il legname dei fusti cede al Cognac sono diverse, alcune di queste servono a dare il colore, altre un po' di sapore dolciastro e un leggiero aroma, che, unito al profumo degli eteri, darà dopo quel *bouquet* caratteristico e delizioso del Cognac bene invecchiato. Le sostanze che il legno cede sono quasi tutte fisse, e queste poi costituiscono l'*estratto secco* del Cognac o, come si dice in termine commerciale, il *corpo*.

Il dolce viene attribuito alla *quercitrina,* la quale non è dolce in sè stessa, ma lo può divenire in determinate condizioni, poichè è capace di trasformarsi in *quercitina* (speciale glucoside) ed in *isodolcite* (isomero della mannite) che impartirebbe il sapore zuccherino al Cognac (2).

Il colore viene dato da tutta quella serie di acidi tannici e gallici che le specie botaniche del genere *Quercus,* contengono in abbondanza. L'*acido gallico* infatti, il *quercitannico*, il *tannico* propriamente detto, ecc. presiedono a questa funzione. Anche la *quercitrina,* secondo studi recenti, pare che possa dare colore al Cognac.

ABBONIMENTO DELLE BOTTI. — Nei buoni stabilimenti per la produzione del Cognac, non manca l'officina per la costruzione delle botti per l'invecchiamento e per il trasporto del prodotto. Le botti nuove però non possono adoperarsi così come vengono dal bottaio, poichè in breve tempo il legname, ricchissimo di sostanze estrattive, cederebbe all'acquavite tali e tante sostanze da renderla ruvida, di gusto cattivo, di colore cupo e profumo sgradevole. Come pel vino, quindi, anche pel Cognac è necessario che le botti vengano abbonite prima del loro uso.

L'abbonimento si fa ordinariamente in tre fasi distinte.

Si trattano prima le botti con una corrente di vapore di acqua, possibilmente ad una pressione superiore all'ordinaria, fin tanto che l'acqua, che proviene dalla condensazione dei vapori nell'interno dei fusti, esca perfettamente limpida.

Siccome parecchie sostanze estrattive sono solubili nell'acqua, a maggior ragione si sciolgono nel vapore, che le porta via, in modo da rendere l'acqua di condensazione di colore oscuro. Un getto di vapore si può avere da un generatore qualunque, che non dovrebbe mancare nelle buone cantine.

Un tipo di vaporizzatore piccolo ed a pressione, consigliabile per le medie cantine, è l'*Heinrich* a caldaia verticale. Negli stabilimenti importanti si può fare uso del vapore prodotto dai grandi generatori.

Alla vaporizzazione delle botti non dovrebbe seguire altro trattamento che quello delle *petites-aux,* poichè il vapore, come è noto, è il migliore agente per abbonire le botti. Alcuni, per maggiore cautela, consigliano e praticano un trattamento con una soluzione di acido solforico commerciale al 5 o al 10 %.

Al trattamento con la soluzione solforica segue, per necessità, quello con liscivia o con acqua di calce ed il lavaggio con abbondante acqua limpida, finchè quella che esce dal fusto sia perfettamente neutra.

L'ultima fase dell'abbonimento delle botti da Cognac consiste nel tenerle ripiene, almeno per un paio di anni, con una soluzione alcoolica variabile dal 15 al 25 %, allo scopo di impoverire il legno, il più che sia possibile, dei principii estrattivi troppo ruvidi, che disgusterebbero un'ottima marca di Cognac. Queste soluzioni, che dovranno riempire completamente i fusti da abbonire, costituiscono le *petites-aux,* le quali poi si utilizzano per la fabbricazione di marche correnti di Cognac, o si passano all'alambicco, per riottenerne l'alcool in esse contenuto.

I fusti, trattati come sopra si è detto, sono pronti a ricevere le acquaviti da invecchiare, e quindi, dopo averli messi a posto nella cantina di invecchiamento, si riempiono completamente e si tappano con tappi di sughero o di legno non paraffinati.

Si noti che i fusti in cantina possono essere posti in diverso ordine, secondo la grandezza del locale. Si possono quindi avere fusti su di una, due, tre, quattro o più file, ognuna delle quali poi, per maggiore economia di locale, può avere diversi ordini o piani di fusti, disponendo i superiori fra i vani degli inferiori, in modo da lasciare il cocchiume sempre libero. In alcuni stabilimenti ho notato alcune disposizioni ingegnose con *grue portatili* capaci di sollevare i fusti, anche pieni, per trasportarli da un punto ad un altro della cantina; con ciò si ottiene una economia non indifferente di locale, poichè le corsie, fra una fila e l'altra di fusti, possono ridursi di molto.

Perchè le botti rimangano sempre piene, è necessario aver cura della loro tenuta, e di praticare le colmature con altro Cognac della medesima età.

Dell'aggiunta di trucioli di rovere non si tratta, poichè questa pratica appartiene all'invecchiamento artificiale.

CALO D'INVECCHIAMENTO DEL COGNAC. — E' variabile secondo il legno dei fusti, la capacità di questi, e la esposizione, ventilazione e temperatura della cantina, la durata dell'invecchiamento, ecc. Naturalmente, quanto più il legno è stagionato, più piccolo è il fusto, più ventilata, calda ed esposta a mezzogiorno è la cantina, e quanto più a lungo dura l'invecchiamento, tanto maggiore sarà il calo che si verifica nella massa, sia in riguardo alla quantità, sia ancora in riguardo all'abbassamento del titolo alcoolico, e viceversa.

Il Prof. Nicola Ricciardelli — in seguito a numerose esperienze da lui fatte nella R. Cantina Sperimentale di Riposto — calcola che, che per 5 anni di giacenza, si può avere una diminuzione del grado alcoolico oscillante dal 12 al 15 %; ammette perciò una media annua di 2,4 a 3 % che è di poco superiore a quella sperimentata dal prof. Mingioli.

Il calo totale, ossia quello prodotto dalla diminuzione di volume per evaporazione attraverso le doghe e quello prodotto dall'azione chimica dell'ossigeno, è del 4 % annuo, secondo le esperienze del prof. Carlucci e del 12 % in 5 anni, secondo i dati del dott. Meloni ossia il 2,4 % d'alcool assoluto come calo medio annuale per fusti della capacità di 5 a 6 ettolitri.

Per impedire che avvenga un calo così forte, si sono escogitati varii mezzi, e quindi oltre a scegliere legname adatto,

(2) MOLINARI ETTORE: *Chimica organica.* Milano, 1909, pag. 860.

relativamente compatto in modo da poter fare botti più grandi, e oltre a mettere le acquaviti giovani in cantine umide, come fanno nelle *Charentes*, si è proposta la verniciatura esterna delle botti con vernice d'ambra o di copale (prof. dott. J. Bersch): *« Affinchè però non sia del tutto eliminata l'azione dell'ossigeno dell'aria col Cognac, si riempiono le botti solo per nove decimi e si rinnova l'aria nello spazio vuoto ogni quattro o cinque settimane, servendosi di un piccolo mantice o soffietto ».*

DURATA DELL'INVECCHIAMENTO. — La durata conveniente per l'invecchiamento è determinata dalla maggiore o minore finezza del prodotto che si vuole ottenere e dal prezzo a cui deve porsi in commercio; le ragioni quindi da cui dipende questa durata sono tecniche da un lato, ed economiche dall'altro.

Dall'esame del calo che il Cognac subisce, sia in riguardo al volume come in riguardo al titolo, si è avuto occasione di accennare alla durata dell'invecchiamento. Questa durata ed il prezzo a cui dovrà cedersi il prodotto, si influenzano vicendevolmente. Maggiore è la durata, maggiore è l'accumulo degli interessi, e maggiore ne dovrà risultare il prezzo.

E' una ragione tecnica il fatto che prolungando l'invecchiamento oltre un dato limite (poco meno di 30 anni), l'acquavite, invece di migliorare, si deteriora sensibilmente nella sua qualità, poichè si abbassa di molto il grado alcoolico, si accentuano i profumi, e si ottengono quelle acquaviti che in commercio si dicono *decrepite*.

Sono ragioni economiche invece le seguenti: il calo maggiore che si ha prolungando l'invecchiamento; le quote di ammortamento dei capitali, degli attrezzi e dei fabbricati; gl'interessi composti del capitale della materia prima sottoposta ad invecchiare e, per naturale conseguenza, il prezzo al quale può cedersi il Cognac che si ottiene.

CONCLUSIONE. — Da quanto siamo venuti esponendo si può quindi concludere che l'invecchiamento del Cognac avviene a spese dei suoi componenti principali e che esso si deve considerare come una lenta combustione dell'alcool per azione dell'ossigeno dell'aria, con susseguente formazione di eteri. Fra i prodotti di questa lenta trasformazione, gli eteri interessano maggiormente perchè dànno il profumo alla deliziosa bevanda. Quanto più lentamente avvengono le trasformazioni, tanto più delicato sarà il profumo: conseguenza di questo fenomeno è la diminuzione della gradazione dell'acquavite ed il maggior calo della massa (per evaporazione) rispetto all'invecchiamento artificiale.

Le ragioni economiche e la qualità del prodotto che si vuole ottenere, potranno fare decidere sul metodo da seguire nell'invecchiamento del Cognac. Lo studio dei fusti è complementare a quello dell'invecchiamento naturale.

Dott. FRANCESCO COCUZZA TORNELLO.

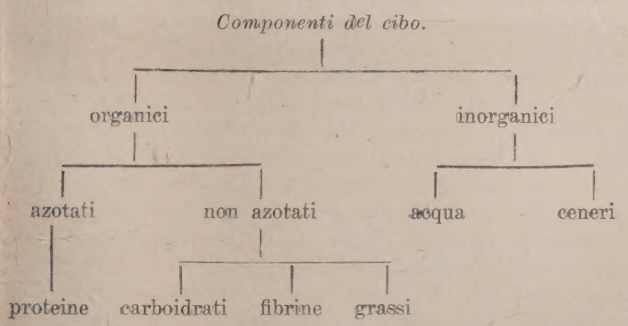
La calce nell'alimentazione del bestiame

Vi sono circa quindici elementi chimici che entrano a far parte del corpo degli animali, e cioè:

Ossigeno	Fosforo	Magnesio
Carbonio	Potassio	Ferro
Idrogeno	Solfo	Iodio
Azoto	Sodio	Fluoro
Calcio	Cloro	Silicio

Di essi, l'ossigeno, il carbonio e l'idrogeno sono in quantità relativamente grandi; il calcio (calce) e il fosforo in quantità minori; gli altri, specie gli ultimi tre, in proporzioni ancor più ridotte.

Il diagramma seguente illustra la classificazione dei principali costituenti nutritivi da cui gli animali devono trarre la necessaria provvista degli elementi più sopra indicati.



Gli idrati di carbonio (zuccheri e amidi), le fibrine e i grassi (grassi del burro, olii vegetali, ecc.) sono sostanze organiche che vengono utilizzate dagli animali per la produzione del calore e dell'energia. Queste sostanze contengono soltanto carbonio, idrogeno e ossigeno.

Le proteine (albuminoidi) sono sostanze organiche che hanno una grande importanza nella formazione e conservazione dei tessuti nel corpo dell'animale. Esse contengono carbonio, idrogeno, ossigeno, azoto e zolfo, e talvolta fosforo e ferro.

Le proteine, come il calcio e l'acido fosforico, sono intimamente connesse, e lo vedremo più avanti, con lo sviluppo dell'animale. A questo proposito è interessante ricordare che alcune recenti indagini hanno dimostrato che il valore nutritivo delle proteine può variare considerevolmente a seconda delle fonti da cui tali proteine derivano.

* * *

Uno degli aspetti più interessanti delle ricerche della moderna biochimica è quello della messa in valore in certi alimenti di sostanze non ancora precisamente identificate, che esercitano larga influenza sulla crescita normale e sulla salute degli animali. Attualmente si afferma che esistono cinque di questi accessori coefficienti del cibo, o vitamine, e cioè:

Vitamina A, descritta come una vitamina grasso solubile, perchè si trova strettamente associata con certi grassi, quali il grasso del burro e l'olio di fegato di merluzzo. Questa vitamina nelle esperienze fatte si è dimostrata essenziale alla crescita e allo sviluppo degli animali, ed è quindi di massima importanza per il giovane bestiame.

Vitamina B, è una vitamina solubile nell'acqua e vien pure chiamata vitamita antinervina, perchè la sua deficienza negli alimenti dà luogo a malattie d'ordine nervoso, quali il beri-beri nell'uomo e la polineurite negli uccelli. Questa vitamina si trova in grande quantità nei fermenti, ma in genere non manca pure nei comuni alimenti.

Vitamina C, chiamata anche vitamina antiscorbutica, poichè lo scorbuto può essere causato da un'alimentazione in cui tale vitamina sia deficiente. La sua importanza nei riguardi del bestiame non sembra tuttavia essere molto rilevante.

Vitamina D. E' alquanto difficile stabilire con precisione la differenza che passa tra questa vitamina, detta vitamina anti-rachitica, e la vitamina *A*, di cui più sopra si è detto, poichè entrambe si trovano associate in analoghe combinazioni.

Questa vitamina si ritiene però intimamente connessa con la malattia conosciuta sotto il nome di rachitide, la quale colpisce uomini ed animali, e va perciò tenuta in gran conto nell'alimentazione del giovane bestiame.

Vitamina X. Il dott. Evans della California dichiara che vi è pure una quinta vitamina, la quale è stata chiamata la vitamina X e si crede sia connessa con la normale riproduzione. Sembra però che di questa vitamina e della sua presenza negli alimenti se ne sappia ancora assai poco.

Di proposito queste note sulle vitamine sono state più diffuse di quanto a molti potrebbe parer sufficiente, visto che oggi si ritiene che vi sian dei rapporti ben definiti fra qualcuna di esse e l'assorbimento negli animali della calce e dei fosfati. Ma di ciò diremo ancora più aventi.

* * *

Recentemente sono state compiute più accurate indagini in rapporto alle sostanze minerali richieste dal bestiame. Prima di tale risveglio d'interesse intorno a questo problema, si aveva l'abitudine di stabilire le razioni per gli animali agricoli in base al loro contenuto in proteina, idrati di carbonio e grassi. Si supponeva che le « ceneri » contenessero sempre gli elementi minerali necessari a soddisfare i bisogni degli animali. Uno studio più profondo della questione ha tuttavia dimostrato che è possibile stabilire razioni anche se in esse uno o più elementi minerali siano deficienti; e, veramente, se ricordiamo come le sostanze organiche che compongono gli alimenti (proteine, idrati di carbonio e grassi) forniscano cinque soltanto degli elementi necessari al corpo dell'animale, vediamo subito la grande importanza che bisogna dare alle sostanze inorganiche che forniscono gli altri dieci.

Gli elementi minerali degli alimenti funzionano nel corpo dell'animale in diversi modi. Essi vi si trovano:

a) come elmenti costitutivi delle ossa, che dànno la rigidità necessaria allo scheletro dell'animale;

b) come elementi dei tessuti muscolari e delle cellule sanguigne;

c) come sali solubili nei liquidi del corpo.

Gli elementi minerali più importanti sono il sodio, il cloro, il calcio e il fosforo, poichè molto spesso essi scarseggiano nelle comuni razioni e perchè in certe speciali condizioni della vita animale essi sono molto più necessari degli altri. Del sodio e del cloro possiamo tralasciar di parlare, dato che la loro deficienza può essere facilmente corretta somministrando all'animale una certa quantità di sale comune (cloruro di sodio); certo però che tutti gli allevatori dovrebbero assicurarsi che i propri animali ricevano una quantità sufficiente di questa utile sostanza.

Lo scrivente ha studiato in modo particolare la composizione minerale delle razioni comunemente usate a scopi nutritivi, ed è venuto alla conclusione che molte di esse sono deficienti di calce, mentre altre scarseggiano pure di acido fosforico; ma sulla deficienza di quest'ultimo nelle razioni non è il caso di soffermarsi, dato che è della calce che qui trattiamo e che le deficienze di questo elemento sono forse più frequenti di quelle dell'acido fosforico.

* * *

La calce assume attualmente una considerevole importanza nello studio della razionale alimentazione degli animali, per diverse ragioni di cui citiamo le più importanti:

1) Come già si è detto nella prima parte di questo libro, la pratica di concimare i campi con la calce è lentamente caduta in disuso, per cui è logico che questa trascuratezza abbia una certa influenza sulla natura e sul valore nutritivo del foraggio. Il tipo di piante che cresce sui terreni acidi non è certo il più adatto all'alimentazione del bestiame.

2) La calce si trova combinata con l'acido fosforico, sotto forma di fosfato tricalcico nelle ossa del corpo; allorchè per diverse ragioni la calce non viene convenientemente deposta sulle ossa dell'animale, si verificano le malattie ossee e gli altri disturbi, di cui riparleremo più tardi.

La calce è pure un importante componente del sangue, ma ciò che, più di tutto, interessa l'agricoltore è di sapere l'influenza che ha la calce nella produzione del latte. La calce si trova nel latte in quantità relativamente grandi, la percentuale di calce contenutavi essendo più o meno proporzionale al grado di sviluppo dell'animale, nella qual particolarità si comporta come l'acido fosforico e le proteine. La seguente tabella, indicante le percentuali di calce che si trovano nel latte umano e nel latte di qualche animale, illustrerà meglio questo punto.

Contenuto calcico di diverse qualità di latte.

Specie	Calce (CaO) %
Uomo	0,049
Cavallo	0,114
Bue	0,161
Capra	0,191
Pecora	0,277
Maiale	0,395
Cane	0,338

Un litro di latte di vacca contiene approssimativamente grammi 1,58 di calce, mentre un litro di latte di scrofa ne contiene circa gr. 4,20; donde appare evidente l'importanza che assume il contenuto calcico nelle razioni che si dànno agli animali nel periodo dell'allattamento.

3) Esaminando le tabelle che indicano il contenuto di calce e di acido fosforico di un gran numero degli alimenti più usati, contenuti nei soliti « manuali », si può vedere che la calce vi si trova in quantità piccolissime, se si eccettuano i buoni campioni di fieno, paglia di leguminose, fieno-silos, ed erba medica, in cui si trova in eccesso in confronto dell'acido fosforico. La calce si trova pure in quegli alimenti quali la farina di pesce e la farina di carne, che contengono delle ossa. La calce è notevolmente scarsa nella paglia, nella loppa, nelle radici, nei cereali e nei loro sottoprodotti (crusca, ecc.), e pure nelle farine di grano o di legumi, e nei pannelli di seme di lino. Risulta quindi evidente come nelle razioni abitualmente usate, la calce possa trovarsi in quantità insufficiente ai normali bisogni del bestiame.

4) Da quanto si è detto più sopra, il lettore capirà facilmente che le conseguenze derivanti dalla deficienza di calce saranno tanto più notevoli se si tratterà di razioni destinate al bestiame giovane che deve crescere e svilupparsi, o ad animali gravidi o in periodo di allattamento. Effettivamente l'importanza della calce e degli altri componenti minerali nella nutrizione delle vacche e delle capre da latte, è in genere abbastanza riconosciuta, poichè è dalla quantità e dalla qualità del latte ottenuto che dipendono le entrate dell'agricoltore lattaio, il quale perciò comprende come sia necessario che gli animali ricevano tutti quegli elementi dei cibi la cui deficienza possa influire e sulla produzione del latte e sullo stato di salute dell'animale produttore. Quando però, come nel caso delle scrofe e delle giumente, il latte serve soltanto ad alimentare i piccoli, gli effetti della deficienza di calce non si rendono così prontamente palesi; ciò non pertanto, anche in questo caso, lo scrivente è d'opinione che si sarà fatto un gran passo nel progresso agricolo quando l'allevatore del bestiame avrà imparato a considerare alla stessa stregua della vacca e della capra anche la scrofa, la pecora e la giumenta produttrici di latte.

Bisogno in calce degli animali. — E' stato dimostrato che la calce costituisce circa l'1 % del peso di un maiale da ingrasso e circa il 2 % di quello di un torello. Per modo che, mentre un maiale ha bisogno di assimilare e di usufruire di una libbra di calce per ogni certo libbre di aumento di peso vivo, un vitello ne abbisognerà di circa il doppio. Si può dire quindi all'ingrosso che un giovane maiale dovrebbe assimilare e ritenere giornalmente circa 1/4 d'oncia di calce (grammi 7,09) e un vi-

tello una mezza oncia (grammi 14,17). E' oggi assai sentita la necessità di studiare i gradi di digeribilità del contenuto calcico dei diversi alimenti. Kellner era d'opinione che circa un terzo della calce dei cibi fosse profittevole all'animale, ma più moderni studiosi sostengono che la calce utilizzata possa essere la metà. Lo scrivente è tuttavia del parere di Kellner; infatti i risultati di alcune ricerche ultimamente compiute in America dimostrano che il contenuto calcico del fieno esposto al sole e alle intemperie può essere assolutamente privo di valore pratico per l'animale. Perciò là dove il fieno è largamente usato come alimento, può avvenire che il contenuto calcico della razione sia molto più deficente di quanto l'analisi avesse in un primo momento indicato. Lo scrivente da ciò arguisce che gli alimenti che giornalmente si somministrano ai giovani maiali e ai vitelli dovrebbero contenere almeno 3/4 d'oncia (grammi 21,19) e 1 oncia e mezzo di calce (grammi 42,52), rispettivamente.

Il bisogno della calce nelle femmine è generalmente accresciuto dalla maternità.

E' ovvio che si debba somministrare calce in abbondanza per sopperire al rapido accrescimento dello scheletro del feto. Prima della nascita, e nel caso degli animali che allattano i propri piccoli, il bisogno dei nascituri viene soddisfatto attraverso la madre il cui bisogno di calce è perciò molto accresciuto. Bunge ritiene che l'indebolimento delle ossa e dei denti che di solito accompagna la gravidanza e l'allattamento negli umani, sia in gran parte dovuto al fatto che il corpo materno rinuncia alla sua parte di calce per provvedere ai bisogni del nascituro o del piccino che allatta. E' stato rilevato che durante le ultime settimane di gravidanza il bisogno di calce della femmina è grandissimo in quanto che il feto in tal periodo deve immagazzinare calce molto rapidamente. I risultati delle indagini compiute intorno all'alimentazione umana sono stati largamente confermati da quelli ottenuti dagli studiosi nel campo dell'alimentazione animale.

Hart e Steenbock hanno rilevato che salvo il caso in cui il minerale non si trovi in grande abbondanza nei cibi, la produzione del latte nelle vacche e nelle capre provoca come un lento distaccarsi della calce dallo scheletro.

Forbes e Beegle hanno trovato che nelle vacche da latte può sussistere un'abbondante perdita di calce perfino quando gli alimenti somministrati si ritiene contengano discrete quantità di tutti gli elementi essenziali. Secondo Forbes può essere necessario di continuare a somministrare cibi contenenti molta calce per qualche tempo dopo che la vacca non dà più latte, onde compensare la perdita di calce avvenuta durante la gravidanza e l'allattamento.

Generalmente nell'alimentazione delle vacche da latte si è presa l'abitudine di considerare la razione come se consistesse di due definite porzioni, e cioè di una porzione pel mantenimento e di una porzione per la produzione del latte. Anche per quel che riguarda il bisogno di calce della vacca (o della capra) è consigliabile adottare lo stesso metodo. Non è possibile di conoscere esattamente il bisogno di calce che può avere una vacca da latte per il suo mantenimento; tuttavia i competenti ritengono che una vacca normale richieda approssimativamente un'oncia e mezza di calce al giorno (grammi 42,52) a scopo di mantenimento. Un gallone (litri 4,54) di latte di vacca contiene circa un quarto d'oncia di calce (grammi 7,09), supponendo una digeribilità di un terzo, lo scrivente arguisce che la razione per la produzione di un gallone di latte dovrebbe di conseguenza contenere almeno 3/4 di oncia di calce, cioè grammi 21,26.

Il bisogno di calce della vacca varia quindi a seconda del latte che essa produce, e nella seguente tabella è fatto un calcolo approssimativo delle quantità di calce che occorrono per diverse produzioni. Si vedrà che per ogni gallone di latte vi è un'aggiunta di oncie 0,75 di calce.

Contenuto calcico del cibo quotidiano richiesto per il

	Calce (CaO) once
Mantenimento	1,50
Più un gallone (1)	2,25
» due galloni	3,00
» tre »	3,75
» quattro »	4,50
» cinque »	5,25
» sei »	6,00

Si ritiene che una scrofa con una covata di dieci maiali debba dare almeno un gallone di latte al giorno, e quindi per la produzione del latte essa dovrebbe assorbire dagli alimenti circa due terzi di un'oncia di calce (grammi 4,20), il che sulla base della digeribilità adottata dallo scrivente, significa che i suoi alimenti giornalieri dovrebbero contenere almeno due once di calce (grammi 56,70) soltanto per la produzione del latte.

Copyright By Paravia.

F. E. CORRIE.

(1) Il gallone corrisponde a litri 4,54, e l'oncia a gr. 28,35.

Le piante medicinali

« Verso la terra debbono volgersi le speranze e le energie dei popoli per attingere a questa sorgente piena di prosperità, a questa riserva sempre rinnovellantesi, tutta l'energia rigeneratrice che dovrà ridare al mondo la sua serenità e la sua ricchezza ».

MUSSOLINI.

SCELTA, RACCOLTA ED ESSICCAMENTO DELLE PIANTE MEDICINALI.

La maggioranza della popolazione rurale, ed in special modo quella montana, ignora che molte delle numerose piante, che nascono spontanee, e delle quali in parte magari conosce empiricamente le virtù terapeutiche, potrebbero costituire una buona fonte di ricchezza, sia raccogliendole allo stato selvatico che, come in seguito vedremo, coltivandole. Perchè, ad esempio, molte famiglie di montanari, non potrebbero aggiungere al guadagno che ricavano dalla loro piccola azienda rurale, quanto potrebbero ricavare dalla vendita delle piante medicinali spontanee locali, accuratamente scelte, raccolte e preparate? Queste famiglie non difettano di donne e fanciulli, che sarebbero molto adatti a tale còmpito. Occorrerebbero naturalmente una certa propaganda ed un certo ammaestramento, da parte di persone aventi, in questo campo, la competenza necessaria. In Francia, i maestri elementari, durante le vacanze estive, conducono i loro alunni a raccogliere le piante medicinali. Il raccolto viene posto in vendita, ed il ricavato viene utilizzato dai giovani alunni per compiere poi delle gite di piacere e d'istruzione.

Di solito il raccoglitore, che si trova alle prime armi, rimane alquanto imbarazzato sia nella scelta delle piante, sia nel modo in cui vanno raccolte che in quello di essiccarle e di venderle. Cercherò quindi di dettargli brevemente alcune norme in proposito, che servano di base al suo perfezionamento, che andrà poi man mano acquistando con una buona pratica. Non manchi però, ogni qualvolta incontrasse delle difficoltà, o di chiedere consiglio a qualche botanico od erborista di professione o almeno dilettante, o meglio ancora all'*Associazione Italiana pro piante medicinali ed aromatiche* di Milano, che, tra gli altri, ha anche un servizio apposito gratuito di consulenza per i proprii soci.

Indicazioni generali sulla raccolta. — In ogni stagione e più particolarmente in ciascun mese della buona stagione, bisogna vedere quali piante medicinali abbondano sul luogo, ed in

tal quantità da farne rapidamente e nel tempo necessario un'abbondante raccolta. Non si debbono raccogliere molte piante di diversa specie, poichè ciò rende poi assai più difficile l'essiccamento e la vendita, ma è molto meglio invece, sopratutto quando si dispone di mezzi limitati, attenersi ogni mese ad una, due o tre specie al massimo, che si trovino in abbondanza e di cui, con la vendita, si è sicuri di un buon guadagno. Nel primo caso invece si corre il rischio di non avere che delle piccole quantità per ciascuna specie, quantità che potrebbero trovare collocamento, qualora vi fossero dei piccoli compratori nelle vicinanze, ma non presso i grossisti. Non bisogna mai mescolare insieme piante di diversa specie che abbiano le medesime qualità terapeutiche, perchè non sarà più facile stabilirne il prezzo di vendita e perchè le percentuali dei principii attivi risulterebbero spesso disuguali tra loro. Non bisogna anche dimenticare che le diverse parti di una pianta non hanno sempre le medesime proprietà, nè sopra tutto il medesimo valore. In breve, per la raccolta, l'essiccazione e l'imballaggio, è indispensabile riunire per specie, in singole partite, le piante diverse, o, in molti casi, separare le parti diverse di ciascuna pianta, perchè altrimenti non si troverebbe a venderle.

Badare specialmente a non mescolare insieme alle buone le piante velenose, poichè basta un solo esemplare estraneo in una partita da vendere, per provocare un rifiuto da parte del compratore. Cosa a cui del resto deve badare per un senso di coscienza l'erborizzatore, poichè potrebbe provocare dei gravi danni.

Non cagionerà alcun disturbo il manipolare piante più o meno tossiche, se si avrà cura di non portarle alla bocca e se si laveranno bene le mani prima di toccare i cibi. Certo è meglio sorvegliare i ragazzi, se dovessero compiere tale operazione.

Quanto allo scegliere per la raccolta, una pianta piuttosto che un'altra, per quelle che vengono correntemente consumate, non v'è alcun imbarazzo, poichè esse sono quasi sempre di facile collocamento; ma per le altre, che sono poco richieste, anche alle volte perchè il mercato ne è già ingombro, bisogna stare ben attenti a non fare un lavoro inutile, poichè il loro collocamento sarebbe difficile e poco rimunerativo.

E' meglio, quando si sia riscontrata l'abbondanza di una pianta di cui se ne ritenga vantaggiosa la raccolta, rivolgersi ad un compratore, o, se non se ne conosce per il momento alcuno, all'Associazione Italiana pro Piante medicinali di Milano, che mette gratuitamente in corrispondenza i soci offerenti con i soci acquirenti. Occorre poi inviare contemporaneamente un campione della merce offerta, far conoscere la quantità approssimativa che si potrebbe fornire, e chiedere all'eventuale compratore il prezzo che offrirebbe e la forma in cui desidererebbe che la pianta fosse presentata. Naturalmente non bisogna perdere troppo tempo in queste pratiche, poichè il momento favorevole alla raccolta è di solito di breve durata, specialmente se fa caldo.

Bisogna raccogliere quando le parti della pianta, che interessano, contengano il *maximum* dei principii attivi e, a tal proposito, si debbono tenere in considerazione quelle condizioni secondo le quali variano le proprietà che, nelle piante stesse, si ricercano, e cioè:

1° *L'età.* — Le piante e le loro parti hanno proprietà talora opposte, secondo l'età a cui sono raccolte; ad esempio, le frutta hanno proprietà astringenti se acerbe, lassative se mature; le radici, come vedremo, vanno raccolte in un determinato periodo della vita della pianta.

2° *L'epoca* più propizia per la raccolta non è uguale per tutte le piante e differisce per le diverse parti di una stessa pianta. Essa è indicata sul Calendario del raccoglitore, di cui è importante seguire le norme, poichè nelle diverse epoche indicate le singole parti hanno il maggior contenuto in principii attivi. Naturalmente queste indicazioni non vanno prese alla lettera, perchè, ad esempio, la fioritura può subire delle variazioni notevoli a seconda della esposizione, dell'altezza e della latitudine, ed anche in uno stesso luogo può variare a seconda delle annate.

3° *L'influenza del terreno* può modificare la natura o la quantità dei principii delle piante; certe Ombrellifere, in terreni asciutti hanno proprietà aromatiche, ma possono divenire inerti od anche velenose negli umidi; la Valeriana dei terreni bassi e molto umidi è assai meno attiva di quella dei terreni più asciutti. Come regola generale si raccolgano le piante ove si vedano svilupparsi ben vigorose ed in una buona esposizione.

4° *L'influenza della coltivazione.* — Piante come la Digitale, l'Aconito e le Solanacee, secondo qualcuno, sarebbero più ricche di principii attivi se raccolte allo stato selvatico, mentre le Crocifere, le Labbiate e le Ombrellifere nostrali se ne arricchiscono, se vengono coltivate con ogni cura in esposizioni adatte.

5° *L'influenza del luogo e del clima.* — Le piante sono in generale più ricche di principii attivi nei luoghi e nei climi ove crescono allo stato spontaneo.

Norme sulla raccolta. — Prima di dettare tali norme sento la necessità di richiamare all'ordine molti erborizzatori, che mi limito soltanto a denominare *poco previdenti*, e che raccogliendo distruggono e fanno man bassa di tutte le piante, che possano a loro tornare utili. Si ricordino costoro che, nella raccolta di foglie e di sommità fiorite, bisogna avere sempre cura di non danneggiare la pianta, nè strapparla dal suolo, acciocchè possa rigermogliare e dare nuovo prodotto. Il raccoglitore deve ben gurdarsi dall'asportare dalle zone da lui battute, tutti gli individui della specie di cui fa ricerca, altrimenti, ed anche a suo danno, tale specie andrebbe man mano distrutta. E' anzi opportuno che egli lasci qua e là piante vigorose, che servano alla moltiplicazione sul posto. Nella raccolta non bisogna battere sempre le stesse località, ma conviene alternarle, per non esaurirne le risorse.

Ed ora veniamo a parlare del modo in cui deve essere eseguita la raccolta. Bisogna raccogliere le parti aeree con tempo asciutto e dopo la scomparsa della rugiada e mai durante la pioggia, e neanche con la nebbia; e a questa regola bisogna attenersi sopratutto per i fiori e per le foglie. Raccogliere o svellere con precauzione e destrezza, in modo da non lacerare o schiacciare i tessuti vegetali; non pigiare troppo il raccolto nei cesti o nei panieri (specialmente i fiori che sono molto delicati) ed, a più forte ragione, non pressarlo in un sacco, dove esso si riscalderebbe, ingiallirebbe o si annerirebbe.

Ricordo ancora di stare ben attenti a non lasciare che vadano insieme mescolate piante velenose e che potrebbero, passando inosservate, dar causa a gravi inconvenienti. Diamo qui sotto le norme per la raccolta di ciascuna pianta.

Radici. — Devono essere scavate con una vanghetta, stando attenti a non strapparle o a tagliarle, durante tale operazione; vanno poi ripulite della terra ad esse aderente, sia agitandole in acqua corrente, sia sottoponendole al lavaggio dell'acqua stessa entro cassette a fondo perforato, sia liberandole dalla terra, scuotendole dopo disseccate, in un sacco.

Le radici delle piante annuali vanno raccolte un po' prima della fioritura (es. la radice di *Prezzemolo*); quelle delle biennali si raccolgono generalmente alla fine del primo anno di vegetazione, nell'autunno e possibilmente nell'inverno (es. *Angelica*).

Nelle stesse stagioni, ma non oltre il secondo od al massimo il terzo anno di vita, si raccolgono le radici delle piante perenni, perchè più in avanti si hanno troppo legnose, voluminose e soggette a malattie (esempio *Genziana, Saponaria, Altea*). Le stesse regole valgono per i *rizomi* e per i *tuberi*.

Bulbi. — Si raccolgono in autunno, molto tempo dopo che la pianta abbia fiorito e fruttificato (es. i bulbi di *Scilla*).

Gemme. — Si raccolgono in primavera, prima che si schiudano. Ad es. le *gemme del Pino* vannò raccolte all'inizio della primavera.

Cortecce. — Le cortecce debbono essere prese in autunno, dopo la caduta delle foglie, o in primavera prima dello sviluppo di esse, e su alberi adulti.

Foglie. — Si devono raccogliere quando la vegetazione è nel suo massimo, un po' prima della fioritura, poichè in quel momento sono maggiormente ricche di principii attivi. Si raccolga, possibilmente, con tempo asciutto, e appena scomparsa la rugiada. Difficilmente il raccoglitore o il coltivatore hanno l'interesse di non sacrificare interamente la pianta di cui debbono utilizzare le foglie. Praticamente essi tagliano gli steli e ne tolgono subito, ad una ad una quelle più grandi e sane, rilasciando le più piccole o quelle danneggiate, e i grossi steli. Le foglie raccolte si portino immediatamente in un locale ventilato o sotto una tettoia, ben riparata dal sole. Bisogna aver cura di non schiacciarle nelle ceste o nei sacchi, per evitare che s'inizi la fermentazione e possa mutare il loro colore.

Sommità fiorite. — Certe piante si raccolgono intere poco prima che compariscano i fiori, come ad es. la *Mercuriale*, la *Parietaria*, ecc. Quando le foglie dànno con i fiori un principio aromatico che aumenta e si perfeziona a misura che la pianta si avvicina alla fioritura, si raccolgono le sommità fiorite al momento in cui fioriscono e alle volte coi fiori già sbocciati. Es. l'*Artemisia*, la *Ruta*, ecc. ed in genere quasi tutte le Labiate, come il *Timo*, la *Salvia*, la *Melissa*, ecc.

Fiori. — Si raccolgono appena siano sbocciati, perchè così sono più ricchi di succhi e di profumi. Ricordarsi sempre che dopo la fecondazione il loro colore si altera e l'odore diminuisce. In qualche caso (*Rosa, Camomilla, Piretro insetticida, Arnica*, ecc.) si raccolgono i bottoni fiorali.

Vanno mondati di tutte le parti non necessarie. Si debbono raccogliere con cura, ad uno ad uno, disporli in cesti e portarli ad essiccare subito all'ombra e in luogo fresco. I fiori sono delicati ed hanno sempre un valore commerciale superiore a quello delle foglie o delle radici.

Frutti. — Quelli carnosi vanno raccolti non appena abbiano raggiunta la perfetta maturazione, o un po' prima quelli in cui a maturità il succo divenga troppo viscoso e alterabile, come le *More* o il *Ribes*. I frutti secchi che si aprono spontaneamente (deiscenti) si raccolgano quando abbiano il massimo sviluppo, ma però prima del loro naturale disseccamento. Si spera a tal punto la raccolta, per evitare che qualche principio contenutovi possa subire delle alterazioni. I frutti secchi indeiscenti, che contengono i principii attivi nel seme, si raccolgono alla maturità completa, gli altri che li contengono invece all'infuori dei semi, come ad esempio, quelli delle Ombrellifere, la *Noce*, ecc., vanno raccolti prima del naturale essiccamento.

Semi. — Per evitare eventuali alterazioni, quelli dei frutti carnosi vanno raccolti prima che la maturazione completa faccia marcire i frutti, in cui sono racchiusi. I semi dei frutti secchi deiscenti vanno raccolti prima che, colla apertura per completa maturanza, vengano a cadere; quelli degli indeiscenti si raccolgano soltanto a perfetta maturazione per assicurare, oltre il miglior rendimento, anche una migliore conservazione. I frutti legnosi (es. *Mandorle*) vanno lasciati intatti fino al momento dell'uso dei semi.

Preparazione del materiale prima dell'essiccamento. — L'essiccamento è un'operazione delicata, sopratutto per certi fiori, come, ad esempio, quelli del *Verbasco*, del *Sambuco*, i petali del *Papavero rosso*, ecc. Una pianta male essiccata prende un brutto aspetto e di solito cattivo odore e finisce per non trovare chi la compri.

Innanzi tutto, trasportate a casa o al magazzino, tutte le piante e le parti di piante dovranno essere pulite. Le radici, ad esempio, vengano liberate dalla terra, a seconda dei casi, raschiate, od anche, come si fa di solito, tagliate. E' più pratico tagliarle a fette, a dadi, ecc., poichè ciò favorirà il loro essiccamento. Le sommità invece vengano legate in pacchetti o mazzi.

Essiccamento delle piante medicinali. — L'essiccamento deve essere rapido e completo, perchè così riuscirà maggiormente perfetto e meglio conserverà le proprietà delle piante, e va in genere praticato quando queste non si sono potute adoperare allo stato fresco.

Le piante vivono ancora per un certo tempo dopo la raccolta e quindi utilizzano ancora le loro riserve nutritive, che trasformano e distruggono, almeno in parte, come amido, saccarosio, ecc. La percentuale dei principii attivi, e soprattutto dei *glucosidi* e degli *alcaloidi* diminuisce, e ciò è dovuto al fatto che, durante il tempo in cui avviene l'evaporazione dell'acqua, viene a mancare l'equilibrio di scambio nell'interno delle cellule, e si stabiliscono in esse dei rapporti tra i *fermenti idrolizzanti, ossidanti, coagulanti* e le sostanze che hanno una certa suscettibilità ad essere modificate. In seguito a ciò l'azione terapeutica della pianta viene ad essere attenuata.

Da ciò deriva in parte la necessità di un rapido processo di essiccamento. Inoltre bisogna cercare di mettere le piante in salvo dall'azione di quei microrganismi di decomposizione, che agirebbero, producendo danni assai gravi, se le piante non venissero prontamente ed accuratamente essiccate.

Vi sono alcune piante che, coll'essiccamento, perdono in parte le loro proprietà medicinali; ricordo tra esse principalmente le Crocifere e le Ranuncolacee in genere; la *Mercuriale*, l'*Aconito*, la *Calendula*, in ispecie, ed anche varie altre piante.

Ricordasi che, per conservare loro il colore, che è un buon indice dell'integrità delle proprietà attive, l'essiccamento delle foglie e dei fiori deve essere fatto all'ombra.

Condizioni essenziali per un buon essiccamento sono: 1) in caso di ambienti riscaldati, un'elevazione conveniente e moderata della temperatura, non superiore ai 37° C., perchè le piante non abbiano a cuocersi, diremo così, nella loro acqua di vegetazione. Anzi sarà conveniente esporre prima il raccolto per una buona mezz'ora al sole, per prosciugare quest'acqua; 2) l'uso di ambienti aereati.

Si può adoperare per tale operazione o un *essiccatoio* o una *stufa*. Quest'ultima è da preferirsi per piante carnose, radici, rizomi, tuberi e bulbi; l'essiccatoio invece va scelto per evitare la volatilizzazione delle essenze nelle piante aventi principii aromatici.

Unione Tip. Edit. Torinese. Prof. LUIGI PAGLIANI.

"NECAT"
DISTRUTTORE DELLE ERBE NON VELENOSO
E. RONCO
16 VIA S. TERESA
TORINO
OPUSCOLO GRATIS
IN VENDITA PRESSO NEGOZIANTI DI SEMI E ORTO-FLORICOLTORI

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale a la R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

La difesa contro la grandine a mezzo di paragrandine elettrici

PARTE IV.

Il paragrandine elettrico Bianchi. — D. Filippo Bianchi in un recente suo opuscolo (1) illustra un sistema di difesa contro la grandine e le scariche elettriche atmosferiche a mezzo di un suo paragrandine che qui brevemente illustro. L'A. premette: 1° che la formazione della grandine non si può spiegare coi soli moti vorticosi dell'aria, escludendo ogni azione elettrica dal momento che la caduta della grandine è sempre accompagnata da fenomeni elettrici; 2° che il parafulmine è anzitutto, un neutralizzatore delle nubi temporalesche, perchè le punte dirette verso il cielo, sono certamente utili per scaricare silenziosamente la soprastante nube elettrizzata; 3° che l'altezza delle nubi grandinifere, calcolando il tempo, che scorre fra la comparsa del lampo a noi ed il rumore del tuono che giunge a terra, non è ordinariamente maggiore di 1800 metri e propone quindi l'impianto di paragrandine elettrici per ottenere buoni risultati contro gli effetti di questa grave meteora.

Egli propone di impiantare in gran numero e su ogni terreno dei parafulmini, con una spesa relativamente piccola, utilizzando, per maggiore economia e per rendere massima la capacità statica del sistema, nonchè per formare del sistema stesso quasi un enorme circuito chiuso, quando e dove sia possibile usufruirne, i pali da telegrafo, telefono, energia elettrica, allo scopo di sostenere i parafulmini stessi e le rotaie delle ferrovie come spandenti.

Il parafulmine economico da applicare su tali pali dovrebbe essere così costituito: da una corda di filo di ferro galvanizzato, che scenda dall'alto in basso del palo un poco più grossa del comune filo da telegrafo, ed un poco più lunga del palo di sostegno, a cui va unita, senza isolatori di sorta colla quale corda sia saldato: *in cima* un pennacchietto di punte metalliche di rame o ferro fortemente galvanizzato, che funzioni da punta di parafulmine raccomandato ad una piccola asta di ferro zincato lunga 30-50 cm. da fissare alla cima dei pali da cui si diparte la corda stessa; *in fondo,* al disotto del terreno, ad una profondità da 40-50 cm., altri cinque o sei fili di rame, o ferro galvanizzato, che alla profondità di almeno un metro dalla saldatura o legatura mandati in diverse direzioni del terreno a piè di ogni palo, formino il *dispersore.* Trattandosi di pali telegrafici lungo linee ferroviarie, la corda che mette in relazione il diffusore col dispersore deve essere munita di un filo in relazione colla rotaia più prossima. Un filo speciale situato ad una altezza superiore agli altri fili telegrafici, telefonici o dell'energia elettrica, deve congiungere assieme tutti i parafulmini della linea e far capo poi ad un palo prossimo a linea ferroviaria il cui parafulmine è già stato messo in relazione oltre che col dispersore nel terreno anche con la rotaia.

Per aumentare i punti di contatto col suolo l'A. consiglia di collegare ogni tanto le due rotaie parallele con fili metallici di rame sotteranei da 3 a 5 mm. di diam.

Dove è possibile i dispersori si debbono prolungare fino a collegarsi a qualche fossato, pozzo o strato umido sotterraneo per aumentare il potere dispersivo che venne diminuito nell'estate per il terreno causa il forte calore e la conseguente siccità.

Per far funzionare il sistema in alto, sui monti, sui colli, si scelgono alcune località più elevate e di maggior curvatura, per collocarvi, alla maggiore altezza possibile, ossia alla sommità, un palo speciale in ghisa ovvero un'asta comune di parafulmine, dai tre ai quattro metri di lunghezza, sormontati da una punta di parafulmine in rame, bronzo dorato o d'altro metallo, robusta e a sette finali, almeno, acutissimi. Il palo o asta si deve fissare fortemente nella roccia od in un pilastro a muratura e la corda di conduttura si fa scendere quì per la china del monte o dal colle raccomandato a qualche sporgenza elevata di roccia o a qualche pianta di alto fusto o a pali di telegrafo muniti anche di piccoli parafulmini scaricatori, fino a collegarsi con una rotaia ferroviaria.

L'A. crede che si potrebbe ottenere un buon risultato di difesa contro la grandine quando tra una punta e l'altra delle cime dei monti intercedesse una distanza, in linea retta, dai 5 ai 10 km. e con ciascun impianto si raggiungesse una area di protezione dai 25 ai 100 km. quadrati.

Nelle grandi pianure, per collocre le punte dei parafulmini, ci si potrebbe servire dei campanili, delle ciminiere di opifici, sempre effettuando poi il collegamento coi parafulmini delle linee telegrafiche od elettriche sopradescritti.

L'A. nel proporre il suo metodo si preoccupa — e giustamente — delle difficoltà quasi insormontabili che solleverebbero Governo e Società sia contro il collegamento dei pali scaricatori colle rotaie ferroviarie, sia contro l'utilizzazione dei pali telegrafici, telefonici e di energia elettrica per il collocamento dei parafulmini e dei pali di collegamento e di scarico: egli propone quindi di girare queste difficoltà nel caso fossero sollevate col fare delle condutture proprie, sia pure economiche e col servirsi per scaricare fossati, pozzi o terreni costantemente umidi ove distribuire i fili scaricatori.

Il Bianchi propone inoltre, mediante geomagnetiferi, di utilizzare l'elettricità statica scaricantesi nel terreno col suo sopradescritto sistema, per scopi agricoli: intensificando la germinazione dei semi e la vegetazione di certe piante come già dimostrarono le esperienze fatte in riguardo da *P. Montbrisson, Spacknew, Klew, Lagrange, Fellens, Lodg,* ecc. ecc.

Il *Bianchi* consiglia pure la scelta delle punte multiple a 85 aghi di bronzo fosforato dei parafulmini perfezionati Borghini di Arezzo.

Secondo un calcolo fatto dall'A. la spesa di impianto del suo sistema, pur rendendosi indipendenti da linee tegrafiche, telefoniche, elettriche e reti ferroviarie e provvedendo a collocamento di pali sostegno, non verrebbe a superare di molto le L. 100 per km. quadrato, mentre il sistema *Beuchamp* (Niagara elettrico) costa dieci volte tanto!

T. FERRARIS.

(1) D. Filippo Bianchi: *Nuovo sistema di difesa contro la grandine e le scariche elettriche atmosferiche.* « Paragrandine elettrico Bianchi ». — Pisa, Edit. Nistri-Lischi 1927. pagg. 1-45.

Uno sguardo ai vigneti nella Liguria occidentale

Nella mia breve permanenza sui colli deliziosi della Riviera di Ponente, specialmente nelle zone dove la viticoltura è oggetto di una coltura puttosto intensiva poichè dà come risultato vini bianchi squisiti ed alcoolici che possono fare ben concorrenza con quelli pregiatissimi di altre regioni famose Italiane, ho potuto accertare con dolore la presenza di non poche malattie che decimano non poco il raccolto, malattie che i viticoltori locali non sanno combattere o non combattono a dovere

Oidio e Tignole, ecco le due calamità che su questi colli quest'annata ridurranno il raccolto a non più di metà. Già a (siamo in principio di agosto) i grappoli hanno gli acini r 1/3 od 1/2 del grappolo avvizziti o disseccati in gran rte per opera della Tignola (*Endemis botroma*). Ho domanto ai viticoltori di qua che cosa fanno contro questa matia. — Nulla! semplicemente nulla... perchè non sanno come fendersi da questa calamità che colpisce le uve tutti gli anni variabilmente verso queste epoche.

Ho consigliato per ora la distruzione degli acini guasti, indi il diradamento per limitare la diffusione dell'infezione li acini puri e per il prossimo anno, prima della fioritura, so dei composti arsenicali od in special modo dell'*Asol* della sa Caffaro.

A questa Casa raccomando perchè a mezzo di conferenze lla stagione adatta, faccia conoscere i danni apportati dalle ignole ed i mezzi semplici, economici e sicuri per evitarli.

Contro l'oidio poi zolfo, zolfo e zolfo... preferendo il mirale zolfo S. A. I. M. che non produce bruciature che si rificherebbero facilmente usando zolfi gialli in queste località ove le viti sono coltivate su fascie in luoghi rocciosi, aridi, rtemente battuti dal sole.

Bergeggi (Savona), 6 agosto 1929.

T. FERRARIS.

Ambulanza fitopatogica

rof. C. - Romagnano Sesia — L'arrossamento delle foglie di Barbera con conseguente *bruciatura* del bordo è causato dal fungillo « *Aureobasidium vitis* ». — Vial. et Borg. — V. *album* Mont.

E' una malattia secondaria della vite: il fungillo è un arassita bensì, ma che esplica la sua azione su viti deboli o già deperenti per altre cause.

Consiglio quindi di rendere le viti soggette alla malattia - che mi dice assai frequente e preoccupante nella regione — più robuste con adeguate concimazioni minerali. Indicata la seguente da applicare nell'inverno al piede di dette viti:

Perfosfato minerale . . . . . El. *tre*
Sale potassico di Stanfurth . » *uno*

Sminare quindi fave al piede delle viti e sovesciarle alla fiotura.

Le spighe di segale trovate in mezzo al grano sono colpite a *segala cornuta* (*claviceps purpurea*). Il fatto che mi cita che questa malattia è più comune nelle piante di segale nate in mezzo al grano che nei campi di pura segala dipende forse dal fatto che anche il grano doveva esser colpito da questa malattia. Su esso i caratteri non sono così evidenti perchè gli sclerosi piccoli non superano gran che la grossezza e la lunghezza delle comuni carionidi. Verifichi se nei grani trebbiati di tali località vi sono chicchi neri (sclerosi o *mütter-korn*).

T. F.

Luzzatti-Piossasco. — I bruchi che compromettono il superbo Cedro, raro e bell'ornamento del suo giardino, ed anche distruggono il fogliame dei noccioli, dei castagni e delle altre piante da frutto, appartengono ad una farfalla detta Bombice dispari (Lymantria od Ocneria dispar) che effettivamente sono in questa stagione fra i più temibili devastatori di foglie.

Sulla fine di giugno incomincia l'incrisalidamento dei bruchi, per dar nascita alle farfalle in luglio, le quali depositano quasi subito le uova a mucchietti di 400 circa, ricoperti d'uno strato denso di peli fulvi sui rami più alti.

E' perciò un po' tardi per combattere dette larve per mezzo di liquidi velenosi, come le soluzioni di arseniti.

Rimane pur sempre vantaggiosa la raccolta e distruzione delle uova, asportandole con raschiatori, che le raccolgono in particolari sacchetti, o pennellandole con una emulsione catramosa al 10 % molto alcalina. V'è poi da sperare in questa lotta coll'aiuto dei numerosi nemici naturali, sia predatori (Calosomi), o endofagi (diversi Icneumonidi).

V. BONGINI.

L'AGRICOLTURA è FONTE di INESAURIBILE RICCHEZZA =

I Corsi di: **Fattore Tecnico - Perito Zootecnico - Esperto Contabile Agrario - Agronomia - Agraria, ecc.**

sono preziosi per tutti coloro che vogliono dedicarsi alla sana vita dei campi, ai proprietari e ai conduttori di fondi!

L'opera dell'Istituto:

Scuole Riunite per Corrispondenza

ROMA - Via Arno, 44 - ROMA

sarà preziosa per loro come lo è per i Genitori, Operai, Studenti, Professionisti, Militari, Impiegati pubblici e privati, Commercianti, Signore e Signorine.

Domandate oggi stesso la Rivista gratis « IL BIVIO »

CORSI PRINCIPALI.

Elementare Superiore — Licenza Complementare — Ammissione Scuole Ostetricia — Istituto Magistrale Inferiore — Istituto Magistrale Superiore — (Diploma di Maestro) — Ginnasio — Liceo Classico — Liceo Scientifico — Istituto Tecnico Inferiore — Istituto Tecnico Superiore — (Ragioniere e Geometra) — Licei e Accademie Artistiche — Integrazioni, Riparazioni — Latino-Greco — Francese-Tedesco — Spagnuolo — Inglese — Patente Segretario Comunale — Concorsi Magistrali — Esami Direttore Didattico — Professore di Stenografia — Cultura Commerciale — Dattilografia-Stenografia — Ragioneria Applicata — Impiegato di Banca e Borsa — Esperto Contabile etc. — Capotecnico Elettricista, Motorista, Meccanico — Impianti termosifoni e Sanitari — Capomastro Muratore — Specialista cemento armato — Conducente caldaie a vapore — Operaio scelto meccanico ed elettricista — Falegname-Ebanista mobiliere — Motori, Disegno, Accumulatori — Telefonia, Telegrafia, Radio, etc. — Fattore tecnico — Perito Zootecnico — Contabile agrario — Corsi femminili — Corsi artistici — Scuola di Guerra — Esami avanzamento a maggiore — Accademie Militari — Corsi di Energetica, di Trattazione affari, di Cinematografia, etc., etc.

Ufficio informazioni, speciale, per MILANO
Via Torino, 47
Ufficio informazioni, speciale, per TORINO
Via S. Francesco d'Assisi, 18

Tagliate questo Talloncino e incollatelo su una cartolina o biglietto da visita speditelo a:

SCUOLE RIUNITE
Via Arno, 44
ROMA

Riceverete subito il BIVIO gratis.

Spedite il BIVIO R. A. al

Signor

.....

.....

I difetti e le alterazioni più comuni dei vini

Odore di acido solfidrico o sapore di zolfo. — Si riconosce all'odore e sapore simile a quello delle acque solforose e dipende dalla presenza nel vino di acido solfidrico.

Dipende dalle tardive solforazioni delle uve o da eccessive immissioni di solfiti nel vino. Si corregge col travaso all'aria e facendo cadere il vino su pezzi di carbone previamente lavati per togliere il caratteristico odore di legna bruciate, che potrebbe comunicarsi al vino.

Se l'odore persiste in parte si fa il taglio con vino a sapore franco.

Odore di fumo di zolfo. — E' un odore irritante di acido solforoso dipendente dalla presenza di acido solforoso. Può essere effetto di eccessive solforazioni delle botti.

Anche in questo caso giovano i travasi.

Odore di muffa. — Dipende quasi sempre dalle botti a doghe ammuffite, talvolta dalle uve guaste. Si può migliorare il vino sbattendolo con olio d'oliva nelle proporzioni di mezzo litro per ettolitro, previo travaso in botti sane.

Odore di legno. — E' pure comunicato dalle botti mal conservate. Si opera come nel primo caso.

Fioretta. — Comunica un sapore fiacco al vino per la diminuzione del tenore alcoolico. Si evita tenendo ben ricolme le botti.

Spunto e acescenza. — Sono due gradi dello sviluppo dell'acido acetico nel vino, dovuto ai fermenti acetici. Si evita colle colmature accurate dei recipienti. Si arresta riorrendo all'azione degli enotermi e si può momentaneamente mascherare saturando l'acido acetico con polvere di marmo. Si praticano delle prove per diterminare la quantità da impiegarsi, ma ciò solo se lo spunto non è eccessivamente manifesto.

Girato o incercolimento. — Il vino sviluppa effervescenza, intorbida ed ha odore e sapore sgradevole. E' alterazione facile a presentarsi nei vini deboli, prodotti con uve scarte. Non vi è che da destinare il liquido alla distillazione.

Se l'alterazione è incipiente si aggiungono 50 grammi di acido citrico per ettolitro e si travasa in botte solforata. Meglio ricorrere anche all'azione dell'enoterma, che uccide i fermenti determinanti la malattia.

Filante o fermentazione vischiosa. — Il vino ha sapore scipito e non è commerciabile. Si passa alla distillazione per utilizzare l'alcool contenutovi.

Annerimento dei vini rossi e ingiallimento dei bianchi appena esposti all'aria. — Dipendono di solito dalle ossidasi. Si travasa in botti solforate, se occorre si filtra.

L'annerimento può dipendere dalla presenza di ferri a contatto col vino come succede talvolta nelle botti vecchie di notevole volume che presentano internamente placche di ferro per assicurare i fondi. Si forma così il tannato di ferro e il vino ha colore d'inchiostro e sapore pessimo.

Sapore empireumatico. — Le uve prossime alle torbe che si bruciano per ridarle a coltura assumono questo sapore che si comunica al vino e che riesce imbevibile. Si preparano dalle ditte enologiche carboni speciali da introdurre nei filtri per far assorbire tali odori, ma la guarigione è difficile.

Agrodolce o fermentazione mannitica. — Odore di frutta stramature, sapore agrodolce nauseante. Il vino si fa torbido.

Si presenta nei vini deboli ottenuti da uve peronosporate, assoggettate a fermentazioni mal governate. Si destini il vino alla distillazione.

Dott. BETA.

L'ECO DELLA STAMPA

(Corso Porta Nuova 24 - Milano 112) ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedete condizioni di abbonamento.

La migliore economia consiste nell'acquisto dei migliori prodotti.

Solo con lubrificanti di qualità superiore, quali i lubrificanti Gargoyle della Vacuum Oil Co., le vostre macchine potranno darvi un servizio soddisfacente e duraturo.

Il lubrificante è per il trattore, per la trebbiatrice, per ogni macchina agricola, quello che il concime è per la terra dissodata: solo prodotti eccellenti possono dare eccellenti risultati.

Usate sempre i lubrificanti Gargoyle secondo le prescrizioni della tabella Guida esposta presso tutti i rivenditori.

GARGOYLE

Lubrificanti

per locomobili e macchine agricole

VACUUM OIL COMPANY

S. A. I. GENOVA

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

VINO ALLAPPANTE OD ASPRO. — Non bisogna confondere questo difetto coll'eccesso di acidità e nemmeno con l'agro; trattasi invece, in questo caso, di un'eccedenza di sostanze tanniche in soluzione nel vino. Tale eccesso può dipendere da vicissitudini climateriche ed infezioni peronosporiche, come da fermentazione avvenuta per troppo lungo tempo in presenza dei graspi e delle buccie; infine, dal soggiorno del vino in fusti di quercia nuovi e non bene depurati.

Giova però distinguere: se il vino è destinato all'invecchiamento la ricchezza in tannino non è per esso un difetto; potrebbe invece dirsi un pregio, perchè il tannino coagulando le sostanze albuminoidi e facendole precipitare, preserva il liquido da probabili alterazioni. Ma se il vino dev'esser destinato a pronto e diretto consumo, il sapore aspro ed astringente lo rende poco bene accetto: esso lascia nella bocca e nell'esofago un marcato senso di secchezza; e per di più a breve andare provaca la stitichezza, per diminuzione delle secrezioni intestinali.

In questo caso adunque convien correggerlo, per offrirlo al consumatore privo di un tal disgustoso sapore. La correzione può avvenire o mediante un appropriato taglio con vino molto più morbido — potendo, è questa via la migliore — o per mezzo di una energica chiarificazione con sostanze albuminose o gelatinose. Queste sostanze si combinano col tannino e con lui precipitano al fondo.

La dose di chiarificante da usare è bene sia stabilita a mezzo di piccole prove, su bottiglie da litro ripiene del vino da trattare.

Nella più parte dei casi si adoperano 4 o 5 chiari d'uovo, oppure 20-25 gr. di gelatina per ettolitro.

Usando quest'ultima sostanza, la si deve tener per 24 ore a macerare in acqua leggermente alcolizzata, o in vino, che si rinnoveranno per due-tre volte. Dopo questo tempo si porta in altro recipiente e si scioglie in un po' di acqua posta a moderato calore. Quindi si aggiunge e si rimescola a qualche litro del vino stesso da trattare; finalmente si versa nella botte e si batte energicamente nella massa, squassandola in tutti i sensi con un bastone ben pulito, o con la ben nota frusta Lebeuff, o con un follatore ordinario per 10 a 15 minuti.

Si lascia poi in riposo a botte chiusa; ed è soltanto dopo due settimane circa che si separa il vino limpido dal deposito formatosi, con tutte le precauzioni del caso.

LE PROVVIDENZE PEL MIGLIORAMENTO DELL'ECONOMIA MONTANA. — Prosegue con la maggiore attività e in rispondenza alle direttive impartite, secondo il voere del Duce, dal ministro dell'Economia, l'opera di rimboschimento dei monti.

Ad essa diede grande attività la Milizia forestale, le cui benemerenze vanno di giorno in giorno aumentando. Il Governo intende destinare a boschi tutti i terreni montani che non siano altrimenti produttivi, così da non sottrarre terreni alla produzione agricola e alla pastorizia. Nel tempo stesso saranno opportunamente migliorati i boschi esistenti, impedendo che siano trasformati in pascoli e campi.

Con speciali provvedimenti in corso di esame presso i vari Ministeri, si tenderà a rendere più agevole la vita in montagna. Si provvederà a disciplinare razionalmente parecchi usi civici finora esercitati dalla popolazione sotto forme abusive. E da fianco del bosco steso e diffuso si calcola di fare sorgere l'allevamento di bestiame e di mantenere fin dove le condizioni ambientali lo permetteranno la cultura granaria.

Per quanto si riferisce agli Appennini, specialmente meridionali, l'opera di rimboschimento sarà inclusa in quella generale della bonifica integrale, con la quale è in diretto rapporto. Sul lato dei bacini idrografici, i boschi saranno estesi, mentre, dall'altro versante, saranno sviluppate le culture intensive, che permetteranno di alimentare una più densa popolazione.

LAVORI STATISTICI DELLA CONFEDERAZIONE DEGLI AGRICOLTORI. — Un vasto lavoro di organizzazione statistica, preordinato dalla Confederazione fascista degli Agricoltori, sotto la direzione del suo direttore Marozzi, è già in progredito sviluppo. Tale lavoro tende a raccogliere organicamente numerose serie di dati relativi a tre ordini di problemi:

1) mercati in genere dei prodotti agricoli mondiali; lo studio non si limita alla determinazione dei prezzi, ma segue il movimento del capitale azionario investito nelle imprese agricole in tutti i maggiori paesi del mondo, allo scopo di determinare l'influenza dei prodotti agricoli dai finanziamenti, che fanno capo ad essi.

2) I mercati di esportazione dei prodotti agricoli italiani. Tale studio è fatto in accordo con l'Istituto nazionale per l'Esportazione; esso tende a determinare non soltanto le condizioni dei paesi di esportazione, ma anche gli apprestamenti e le organizzazioni dei paesi concorrenti.

3) I mercati di consumo dei prodotti agricoli. Tali indagini mirano a meglio coordinare la produzione nazionale dei prodotti agricoli alimentari, con il bisogno della massa dei consumatori con diretti vantaggi della battaglia per la riduzione dei costi della vita.

Questo complesso di studi ha due scopi essenziali: anzitutto tende ad avere notizie di tutto quanto conviene alla produzione agricola nazionale, in rapporto ai trattati di commercio; inoltre mira a dare, a ragion veduta, con finalità pratiche, norme agli agricoltori per regolare la loro produzione per quantità e qualità, secondo le esigenze dei vari mercati interni ed esteri.

SFRUTTAMENTO DEI RESIDUI DEL TRAVASO DEL VINO.

I residui del travaso molti hanno la cattiva abitudine di metterli in mastelli dove rimangono delle settimane, dei mesi, finchè non capiti un incettatore al quale vengono ceduti per pochi soldi.

Tenuti in tali condizioni, il vino che contengono ancora, viene completamente perduto. Si può invece benissimo ricuperarlo, mettendo i residui del travaso in appositi botticelli muniti di fori a varia altezza; in pochi giorni il vino viene a galla e si separa mediante i fori col sifone o con decantamento. Si ottiene in tal modo dal 45 al 60 per cento di vino limpido, che si può usare per famiglia e per lavori agricoli.

A distanza di pochi giorni si fa la seconda decantazione e la separazione del restante vino e poi la feccia si passa in sacchi di tela grezza forte e si torchia leggermente. Dopo la torchiatura la feccia solida raccolta si stende al sole su graticci o cassette, si fa seccare e poi si vende alle fabbriche di acido tartarico che le pagano in ragione del titolo tartarico.

Ordinariamente le feccie secche contengono dal 30 al 40 di cremore. Vale quindi la spesa di non abbandonare, come molti fanno, i residui fecciosi.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

FORMICHE ED AFIDI.

Sono le formiche che portano gli afidi? E' una credenza abbastanza diffusa, ma errata e che deriva dalla presenza delle formiche sui tronchi e sui rami delle piante invase dagli afidi.

Questo dipende dal fatto che gli afidi secernono un liquido dolciastro, del quale le formiche sono ghiottissime: da lontano, con l'odorato prodigiosamente sensibile — la sensibilità di alcuni insetti è meravigliosa — avvertono l'odore, ne sono attratte ed accorrono nelle piante invase dagli afidi.

Ma la vita degli afidi si svolge indipendentemente dalla presenza delle formiche. Questi piccoli emitteri che con fenomeno di mimetismo (altro prodigio della vita per cui l'animale si difende tendendo ad assumere forme e colori che lo nascondono) assumono quasi sempre il colore delle foglie di cui si nutrono; sono caratterizzati da una fecondità straordinaria, tanto che in breve tempo, piccoli come sono, possono fare danni di entità ai getti giovani delle piante adulte; peschi e meli, ad esempio. Tutti conoscono gli afidi delle rose, quelli dei cavoli. Anche il grano è attaccato dalla *siphonophora granaria*.

La lotta diretta colpisce l'insetto adulto. Per questo, data la grande prolificità, bisogna essere pazienti. Si può ricorrere ad irrorazioni con petrolio, con oli pesanti, ecc.; ma i due metodi più semplici e comuni sono le irrorazioni con estratto fenicato di tabacco o con legno quassio.

La soluzione di legno quassio al 3 % si prepara facendo macerare il legno per qualche tempo nell'acqua; quando esso è ben macerato, si decanta e aggiunge altra acqua fino alla proporzione del 3 % in peso. Giova l'aggiunta dell'1 % di sapone per accrescere l'adesività.

La soluzione saponosa con estratto fenicato di tabacco deve essere all'1,50 % e al 2 % di sapone.

Si irrorano le parti colpite. Occorre ripetere il trattamento perchè è facile che qualche insetto sfugga alla morte e rinnovi la colonia.

(*Lavoro Agr. Fasc.*).

L'APPLICAZIONE DEL FREDDO ALLA MANIPOLAZIONE DEI MOSTI.

Ecco come funziona un apparecchio concentratore:

Esso è sostanzialmente costituito da una tinozza in cemento nella quale si fa pervenire il mosto da concentrare. Dalla parte superiore e sfiorando appena il liquido, si trova un cilindro di metallo resistente, capace di ruotare attorno al suo asse orizzontale e nel quale si produce il freddo per mezzo di una diffusione di ammoniaca. Al contatto di questa specie di tamburo, l'acqua del mosto si congela rapprendendosi al tamburo dal quale è poi tolta per mezzo di rastrelli automatici e portata altrove. Quest'apparecchio ha inoltre il vantaggio di non raffreddare la massa del mosto e questo non prende affatto il sapore di cotto. La concentrazione, tuttavia, non può essere spinta troppo lontano.

Lo stesso apparecchio serve anche per la concentrazione dei vini. Ma l'azione del freddo sui mosti, offre ben altre possibilità.

E' risaputo che un freddo intenso, agendo sui mosti, precipita le materie azotate la cui scomparsa rende il mosto stesso infermentabile. Ora, i mosti che non fermentano son molto richiesti per la preparazione dei vini bianchi edulcorati di cui si fa largo consumo.

Fino ad ora, questi mosti speciali si ottenevano con l'aggiunta di dosi massime di anidride solforosa che rende i vini così poco graditi, che il consumatore comincia a distaccarsi dai vini bianchi preparati con questi mosti solfitati.

Anche nei paesi caldi, non v'è dubbio che ben costrutti apparecchi frigoriferi permetterebbero d'ottenere dei vini più gradevoli a bersi, ben chiarificati e molto più facili a conservarsi.

Una volta, il passaggio dai grandi produttori ai commercianti o ai piccoli consumatori si faceva in piccoli fusti; ora tutte le grandi case vinicole vendono il loro vino in bottiglie. Ma durante l'inverno, il vino nuovo contenuto in queste può facilmente intorbarsi, e, per conseguenza, calar di prezzo.

Così, più di una di queste grandi case ha raccolto favorevolmente il miglioramento del vino nuovo per mezzo del freddo.

(*Il Progresso Vinicolo*).

UNA BUONA SECONDA COLTURA — LA RAPA DA FORAGGIO.

Ecco una buona seconda coltura, una sicura massa di ottimo alimento da mescolare ad altri mangimi per trarne razioni alimentari complete che si addicono specialmente alle bovine da latte.

Con questa rapa in inverno si possono opportunamente usare foraggi scadenti, arricchendoli con panelli, farine, crusche, ecc.

La rapa da foraggio per quanto rustica ama i terreni ben lavorati, lautamente concimati, e di ciò si comprende la ragione quando si vede di quali quantità di prodotto sia capace.

Appena tolto il frumento si faccia una buona aratura somministrando discreta quantità di letame ed aggiungendo un quintale per campo di perfosfato e 50 kg. di kainite che completano la concimazione e rendono la terra più adatta a permettere le buone ed alte produzioni di rape che in alcuni luoghi arriva a 75-80 quintali per campo.

Alcuni sogliono consociare le rape tra i solchi del granoturco ma non è molto pratico dovendo ritardare troppo la semina per non impedire le sarchiature ed è poi sempre una lotta fra le due piante per la conquista degli alimenti nutritivi che scarseggiano perchè forse non si tenne conto della consociazione avvenire quando si fecero le concimazioni alla preparazione del terreno.

La semina che si fa a spaglio cade verso la metà di agosto e quando le piantine hanno uno sviluppo discreto si faccia una sarchiatura a mano onde diradarlo ove siano troppo fitte.

La raccolta avviene in novembre e molti usano lasciar pascolare sul terreno gli animali in modo che ne mangino le foglie ed il colletto che sporge dal suolo mentre le rape, che sono di difficile conservazione all'aria, si lasciano così nel terreno raccogliendole volta per volta.

Non si diano mai sole nella razione perchè sono povere di elementi albuminoidi e poi il latte delle bovine saprebbe troppo di odor di rapa ed anche le latterie pure debbono lamentarsi. Si somministrano tagliate e mescolate ai fieni grossolani, alle crusche, alle farine.

(*La Voce*).

DAI MERCATI E DAI CAMPI

VINI.

Belluno. — Vino Padovano gradi 8 anno 1928 a L. 17, id. Verona gr. 11 L. 22, id. toscano gradi 10 L. 17, id. romagnolo gr. 8 1928, a L. 13 al grado, id. clinton L. 120 all'ettol.

Lugo. — Vino comune da L. 3 a 4 al litro; vino bianco secco 80 a 120; id. dolce filtrato 120; id. nero 80 a 120.

Forlì. — Vino comune bianco da 9 a 9 ½ gr. da 9 a 9,50, id. da gradi 9 ½ a 10 ½ da 9,50 a 10,50, id. comune rosso da 8 a 9 gradi da 7,75 a 8,75, id. da 9 a 10 all'ettogrado, Sangiovese 200 a 250, Albana 200 a 280 al q.le.

Grosseto. — Vino rosso di collina da L. 140 a 170, id. bianco 150 a 180, id. comune di bassa gradazione 120 a 140 all'ettolitro.

Reggio Emilia. — Vino comune da L. 7 a 9 per grado d'alcool.

Perugia. — Vini bianchi L. 90 a 93, id. rossi 100 a 120 all'ettolitro.

Poggibonsi. — Vino vecchio collina L. 220 a 250; vino dell'annata: collina gr. 10,5-11 130 a 150, gr. 11-12 160 a 200, pianura gr. 9-10 100 a 115, gr. 10-11 115 a 140.

Siena. — Vino Chianti classico sopra i 12 gradi L. 200 a 240, id. sotto i 12 gradi 170 a 190, vino rosso da 11 a 12 gradi 120 a 150, id. da 10 a 11 gradi 100 a 120, da 8 a 9 gradi da 40 a 50; vino bianco asciutto da 10 a 11 gradi da 70 a 100, id. da 9 a 10 gradi 60 a 70 a grado al quintale.

Varese. — Vino comune L. 250 a 260 per ettolitro.

ACETO.

Lugo. — Aceto L. 40 a 60 al quintale.

Pavia. — Aceto di vino L. 90 a 120 al quintale.

Reggio Emilia. — Aceto di vino 240 a 250 all'ettolitro.

Siena. — Aceto L. 70 a 80 al q.le.

OLII E SEMI OLEOSI.

Arezzo. — Olio d'oliva, produzione locale prima qualità da L. 825 a 925; id. id. qualità corr. da 700 a 750 al quintale.

Barletta. — Massima calma nel commercio degli olii, i di cui prezzi, con tendenza al ribasso, oscillano dalle L. 550 alle 600 per le qualità correnti dolci e dalle L. 630 alle 670 per quelli extra fruttati per quintale alla proprietà.

S. Maria C. V. (Caserta). — I prezzi degli olii d'oliva sono scesi a L. 680 per la provenienza dal leccese. L'olio di arachide nazionale si può acquistare a L. 480 il q.le.

Siena. — Olio d'oliva di I qual. da L. 750 a 800, id. II qual. 650 a 725 al q.le, fuori dazio.

Olio da ardere L. 475 a 575 al q.le.

Reggio Emilia. — Olio d'oliva finissimo filtrato extra L. 10,50, id. id. puro 9,50, id. di semi 6,30 al kg.

San Lorenzello (Catanzaro). — Il genere fino si paga L. 700 al q.le.

Verona. — Seme di lino L. 230 a 250, ricino con guscio 145 a 155, id. pulito 230 a 245, ravizzone fino nuovo 155 a 165, colza fina 175 a 185 al q.le.

CEREALI.

Venezia. — Grani: nazionale ardito nuovo stazioni o canali interni L. 117-119; veneto buono mercantile L. 118-120. Esteri: Manitoba N. 2 viaggiante cif. d. 6,50, ferrata Venezia sdoganato L. 182; Manitoba N. 3 viaggiante cig. di 630, ferrata Venezia sdoganato 175. Russo tenero disponibile L. 145-146.

Granoni: Plata giallo disponibile ferrata Venezia sdoganato L. 85-86; Plata rosso disponibile L. 87-88.

Brescia. — Frumento nostrano L. 129 a 131, id. buono mercantile 127 a 129, granoturco agostano 101 a 103, id. scaiolo 98 a 100, id. taiolone 98 a 100, bianco 104 a 106, avena nostrana 107 a 110 al q.le franco stazione partenza.

Padova. — Frum. fino L. 122 a 124, buono mercantile 118 a 120, id. mercantile 115 a 117, granoturco nostrano 102 a 106, bianco 107 a 110, segale 94 a 97, avena nazionale 100 a 104 al q.le.

FRUTTA, AGRUMI, ORTAGGI.

Belluno. — Fagioli scelti bellun. L. 300, id. bonelli e mamme L. 210.

Borgomanero. — Patate L. 65 al q.le.

Alba. — Patate nuove L. 6,50 a 7,25, pomidori 3 a 5, fagiuoli in guscio 10 a 11,id . verdi 7 a 8, cipolle nuove 1,50 a 1,75, aglio 5 a 6 al mg.

BESTIAME.

Ancona. — Buoi da lavoro 3000-3500 a capo; id. da macello 400-450 al q.le; vacche da lavoro 3200-3500 a capo; id. da macello300-375 al q.le; manzi, manze da allevo 1250-1500 a capo; manzi, manze e vitelli da macello 425-475 al q.le; vitelli da latte 575-650; pecore 280-350; agnelli 625-675; castrati 300-350; maiali lattonzoli 650-800.

Guastalla. — Buoi da macello di 1ª 425 a 450, vacche da macello di 1ª qualità 400 a 420, id. di 2ª 380 a 400, id. di 3ª 360 a 380, vitelli dal atte da macello di 1° 550 a 650, vitelli immaturi (baliotti) 300 a 350 al q.le.

Perugia. — Buoi da macello 1° qual. L. 400 a 440, 2ª qual. 325 a 390, vitelloni 450 a 500, vitelli da latte 550 a 650 al q.le a peso vivo.

Adria. — Buoi di 1° qual. L. 400 a 420, id. 2ª 340 a 380, id. 3ª 300 a 330, vacche di 1ª qual. 380 a 400, id. 2ª 320 a 350, id. 3° 270 a 290, vitelli da latte 500 a 550 al q.le a peso vivo.

Ferrara. — Buoi da lavoro L. 410 a 450, id. da macello 1° qual. 440 a 480, id. 2ª qual. 330 a 350, vacche da lavoro 360 a 450, id. da macello 1ª qual. 415 a 440, id. 2ª qual. 320 a 345, vitelli 1° qual. 630 a 660, id. 2ª qual. 525 a 590, maiali 550 a 620, agnelli 400 a 500, pecore 250 a 280 al q.le a peso vivo.

Forlì. — Buoi da macello L 420 a 460, vacche 406 a 450, tori 400 a 450, manzi e manze 460 a 500, vitelli maturi 440 a 470, vitellame da latte 600 a 650 al q.le.

FORAGGI.

Belluno. — Fieno maggengo nuovo L. 30, id. vecchio 40, id. agostano 40, id. di erba medica 28 al quintale.

Asti. — Fieno maggengo L. 55 a 65; id. medica 40 a 50; paglia di frumento pressata 19 a 21 al quintale.

Grosseto. — Fieno da prato naturale pressato sull'aia L. 32 a 38, paglia sciolta sull'aia 6 a 9, detta pressata su vagone 14 a 16 al q.le.

Novara. — Fieno maggengo al cascinale da 55 a 60, id. agostano 52 a 54, id. terzuolo 45 a 50, paglia di frumento e segale pressata 15 e 17 al q.le.

Piove di Sacco. — Primo taglio fienato medica L. 22-23; paglia grano 21-22.

Reggio Emilia. — Fieno maggengo L. 64 a 66; id. agostano 62 a 64; erba spagna e trifolio 58 a 60; strame in enere 29 a 31; paglia di frumento compressa 28 a 30 al q.le.

Rovato. — Maggengo da L. 62 a 65; agostano 59-63; terzuolo 55-59; medica 52-56; paglia 15-17 al q.le.

Verona. — Fieno maggtngo sciolto nuovo L. 65 a 75, id. imballato 67 a 77, agostano sciolto 60 e 70, id. imballato 62 a 72; erba medica nuova 60 a 68; id. imballata 62 a 70; paglia di frum. sciolta nuova 15 a 17; imballata 18 a 20 al q.le

POLLAME.

Borgomanero. — Polli nostrani vivi L. 12 a 13, galline 10 a 11, anitre grasse 6,50 a 7, tacchini 10 a 10,50, conigli 4,50 a 5 al kg., piccioni 3,50 a 4 l'uno.

Brescia. — Polli novelli vivi L. 13 a 13,50, tacchini 12,50 a 13, pollastre 10 a 10,50 al kg.

UOVA.

Milano. — Uova fresche nazionali prima qualità L. 6 a 6,10, id. id. seconda fresche nazionali 5,50 a 5,70 la dozzina, compreso dazio.

Brescia. — Uova fresche L. 48 a 50 al cento.

IL MERCADANTE.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(Compilata da « donna Luisa »).

Il raffreddore dei polli.

Anche i polli, come gli uomini vanno soggetti al raffreddore. E ciò rende molto spesso l'industria della pollicoltura assai precaria. E' quindi indispensabile che chi tiene un pollaio, cerchi di mettere, per quanto è probabile, i polli al sicuro dal dannoso raffreddore che degenera spesso in altri mali delle vie respiratorie.

Il raffreddore può essere contratto per una delle solite ragioni: cattiva chiusura notturna del pollaio, riposo alternato in case calde e fredde, tempo cattivo, ecc.

Il raffreddore del pollo, quando è mal curato, si risolve in difterite.

Il primo segno è uno scolo più o meno abbondante dalle narici. In seguito l'animale incomincia a sternutire. Sarà sempre utile di esaminare la bocca ed il principio della gola, per vedere se vi è infiammazione. In questo caso bisogna bagnare le parti infiammate con una soluzione di allume. Se lo scolo non cessa è segno che il pericolo della difterite è vicino: bisogna allora somministrare un cucchiaino di polvere antidifterica, mescolandola al pasto mattutino.

Il commercio delle Pampas.

Le fattorie che trovansi nelle Pampas sono ricche di pascoli estesi per centinaia di miglia quadrate, l'una vicina all'altra fino alla Condigliera.

Vanno e vengono di continuo i compratori delle grandi società per il commercio del bestiame, per scegliere e contrattare i capi a migliaia. Le mandre vendute, buoi, maiali e pecore, vengono condotte in ragione del costo, del trasporto in ferrovia. Così le mandre percorrono due o trecento chilometri per intere settimane, senza interruzione.

Nella notte soltanto bivaccano per riposare e i Gauchos hanno il diritto di ammazzare vitelli, maiali o pecore; di questi mangiano i pezzi migliori, gettano il resto agli uccelli di rapina che seguono gli armenti a frotta.

Il " sonno „ della frutta tropicale.

Il prof. Thompson dell'Università di Liverpool ha completato una serie di esperimenti di laboratorio, che permetteranno di adottare un nuovo metodo di magazzinaggio della frutta tropicale, senza alcun deterioramento di qualità. L'inventore afferma che il suo nuovo metodo è basato sulla riproduzione, durante il periodo di magazzinaggio, delle condizioni atmosferiche naturali, alle quali è abituata la frutta: mediante un apparecchio abbastanza semplice, la temperatura ed il grado di umidità dell'aria sono mantenute costantemente nelle condizioni volute: la frutta s'addormenta, per così dire. I mutamenti da apportarsi alle navi adibite al trasporto della frutta, per il nuovo metodo di magazzinaggio, sarebbero insignificanti e facilmente eseguibili.

Noè conobbe il vino per un montone.

Narrano le antiche scritture che Noè, mandato a pascolare sulle balze di Corico nella Cilicia un gregge di montoni, a sera uno ne vide ritornare cotanto animoso e irrequieto, che tutti prendeva a cornate, mettendo gran scompiglio fra il gregge. Il buon Noè pervenne a scoprire che quel montone aveva mangiato uva di viti selvatiche (lambrusco), e così gli fu dato di conoscere le magiche proprietà dell'uva.

FIOR DI PENSIERI

— Chi vi narra i fatti degli altri, narra agli altri anche i vostri.

— Non ti colpisca troppo la bianchezza del turbante. Il sapone fu forse preso a credito (*prov. turco*).

— Non ci sono uomini senza dolori. E se uno ce n'è... non è un uomo.

— Per grattarsi occorrono... delle unghie.

— Una volta morto il leone, non mancheranno i coraggiosi per strappargli la criniera.

Le ricette

INSALATA DI RISO E CETRIOLI ALLA TURCA. — Cuocere del riso in acqua e sale, sgocciolarlo, sommergerlo con abbondante panna fresca. D'altra parte avrete tagliato a fette dei cetrioli e salati. Levate il riso e mettetelo in un recipiente di terra con sale, pepe, un peperoncino tritato e il sugo di due limoni. Condite pure con olio e aceto le fette di cetriolo e, quando sono asciutte, unitele al riso. Versatevi sopra un po' di majonese diluita con poca panna. Mettete subito in ghiacciaia, oppure servite appoggiando la cristalliera su zoccolo di ghiaccio tritato.

ZI' PAOLO.

LA SFINGE A PREMI

QUESITO CURIOSO A PREMIO

Avendo quattro 5 fare diverse operazioni aritmetiche il cui ultimo risultato è 5.

Club degli Amici (Apricena).

La soluzione si può avere con tre oppure con quattro operazioni.

Fra coloro che ci manderanno l'esatta spiegazione entro il 26 agosto, indirizzandola per cartolina doppia: *Alla Sfinge della Rivista Agricola — Corio Canavese (Torino)*, sorteggeremo questi premi:

1° Un bel calamaio di cristallo.

2° Un romanzo modernissimo francese ed uno italiano.

3° Un abbonamento annuo alla *Rivista Politica e Parlamentare.*

Soluzione del *Quesito* pubblicato nel precedente fascicolo: *I quattro numeri dispari consecutivi che fanno in totale* 1976, sono: 491 — 493 — 495 — 497.

Ci mandarono in tempo la soluzione esatta: Giuseppe Gaggero — Romeo Torre — Angiolina Cartoni — Irma Palestra — Dott. Renato Gaudiosi — Elio Rinna — Rag. Giovanni Silvestri — Carlo Tagliacozzo — Umberto Sperinando Stura, studente — Lina Carloni Vella — Ing. Piero Del Monte — Giorgio Montalcino — Elisa Cavalieri — Sac. Sante Kanino — — Eugenio Serra — Cav. Mario Curtese — Luisa Ciampi — Dott. Venanzio Guerra — Rino Ricci — Prof. Roberto Caccianiga — Giuseppe Nori — Maria Dora Spelta — Ezio Gallini — Giovanni Muratore — M. A. De Gregori — Giulia Stagni.

La sorte ha favorito: 1. Giorgio Montalcino (Ventaglio) — 2. Luisa Ciampi (Caramelle) — 3. Ing. P. Del Monte (Romanzo) — 4. Carlo Tagliacozzo (Abb. *Rivista Politica e Parlamentare*).

Corio Canavese (Torino).

LA SFINGE.

PER FINIRE

— Una volta ho conosciuto un tale che parlava sette lingue.

— E che faceva?

— Se ne stava zitto ad ascoltare mia moglie.

* * *

— Dici che è un brutto soggetto e gli lasci sposare tua figlia.

— Ma sì... Così avrà mia moglie per suocera!

* * *

— Ma babbo, io vorrei sapere come è fatto il mondo.

— Oh, bella, rotondo!

— Sì, anche il maestro è dello stesso parere, ma ieri il nonno ha detto che è fatto a scale!

* * *

La guida alpina, a un gruppo di escursioniste piuttosto loquaci: — Se le signore vogliono avere la bontà di tacere un momento si sentirà di qui il rumore di tuono della cascata.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Dott. GUIDO CORTINA — *Redattore Capo*

Soc. An. Tipografica Luzzatti - Via Germanico, 181-183 - Roma